Все о виски

Иван Дубровин

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга содержит увлекательную информацию о загадочном напитке шотландских горцев, который стал известен всему миру под названием виски. Читатель познакомится с историей возникновения и «эволюцией» виски, узнает правила его употребления, а также откроет для себя целебные свойства данного напитка.

Отдельные главы посвящены использованию виски в кулинарии и приготовлению коктейлей на основе виски. Кроме того, особое внимание уделено закускам и правилам подачи виски к столу.

- Иван Ильич Дубровин
  - ВВЕДЕНИЕ
  - ГЛАВА 1 ИСТОРИЯ «ЖИВОЙ ВОДЫ»
  - ГЛАВА 2 НА ЛЮБОЙ ВКУС
  - ГЛАВА 3 КАК ПИТЬ ВИСКИ
  - ГЛАВА 4 ЛУЧШЕЕ ЛЕКАРСТВО ОТ ИНФАРКТА
    -
    - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВИСКИ
    - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЦЕЛЕБНЫХ НАСТОЕК С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВИСКИ
  - ГЛАВА 5 КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ
  - ГЛАВА 6 ЗАКУСКИ К ЛЮБИМОМУ НАПИТКУ
  - ГЛАВА 7 ВИСКИ В КУЛИНАРИИ
    -
    - БЛЮДА ИЗ МЯСА
    - БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
    - БЛЮДА ИЗ ТЕСТА
    - ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Иван Ильич Дубровин
Все о виски

ВВЕДЕНИЕ

Книга «Все о виски», которую вы держите в руках, содержит на своих страницах немало полезной и интересной информации. Автор книги в популярной форме изложил дошедшие до нас сведения об истории возникновения виски.

Кроме этого, книга содержит главы, рассказывающие о разнообразии сортов виски, существующих в настоящее время. Читатель узнает, как и с чем следует пить виски. Глава «Коктейли на основе виски» предложит разнообразные рецепты приготовления коктейлей на все случаи жизни, а две последние главы расскажут о закусках, подаваемых к виски, а также о применении этого напитка в кулинарии.

ГЛАВА 1 ИСТОРИЯ «ЖИВОЙ ВОДЫ»

Мы расскажем вам об истории возникновения такого напитка, как виски. Вы узнаете, откуда произошло слово «виски», какая страна является родиной этого удивительного спиртного напитка, кто первым его изобрел и чем объясняется его популярность во всем мире.

Виски иногда называют «живой водой». Это понятие заложено в самом названии напитка. Лингвисты считают, что слово whisky имеет в своей основе кельтские корни и происходит от кельтского слова uisge baugh или uisge beatha. Слово whisky означает «вода жизни» и произносится как ooshka — «ушка». Эти слова кельтского происхождения являются аналогами латинского словосочетания aqua vitae, что в переводе означает «вода жизни».

До сих пор неизвестно, кто имеет право называться первым открывателем виски — Шотландия или Ирландия. Долгие годы эти две страны ведут спор о том, на чьей территории впервые появился этот напиток. Победителей в этом споре пока нет. Самые ранние упоминания о виски найдены в шотландских записях от 1494 года, хотя ирландцы оспаривают подобное доказательство, утверждая, что виски появилось значительно раньше и именно на их территории. К сожалению, сами ирландцы не располагают письменными доказательствами.

Шотландия не так давно отмечала юбилей, посвященный 500-летию виски. В этой части Великобритании занимаются висковарением более 500 лет. Проведением подобного праздничного мероприятия Шотландия попыталась закрепить за собой право первенства, как страны-прародительницы виски.

Ирландия отказалась признать превосходство шотландцев. Патриоты своей страны принялись рыться в древних архивах среди старинных записей, которые могли бы с уверенностью доказать, что право называться прародительницей виски принадлежит именно Ирландии. К сожалению, пока не удалось выяснить, в архивах Шотландии или Ирландии находится самая древняя запись, упоминающая этот напиток.

Мы хотим еще раз обратиться к самому названию напитка. Дело в том, что в последнее время слова кельтского происхождения стали писать на английский манер и сокращенно. Поэтому в настоящее время вы можете встретить на бутылках с виски такую форму надписи, как whisky — английский вариант и whiskey — американский вариант. Слово whisky пишется без буквы «е» также в Шотландии и Канаде и с буквой «е» — в Ирландии.

Сегодня многие склонны думать, что виски впервые появилось на территории Шотландии. В этой стране технология производства виски поставлена на широкую ногу. Именно благодаря шотландцам виски в настоящее время называют на шотландский манер — скотчем.

Настоящее Skotch Whisky невозможно спутать ни с каким другим его сортом. Технология производства этого крепкого напитка была придумана и разработана монахами в период средневековья. Они занимались приготовлением различных спиртных напитков, в том числе обладающих целебными свойствами.

Этот спиртной напиток появился отнюдь не случайно. Монахи взяли пророщенное зерно ячменя, высушив и перемолов его, залили водой и оставили в бочке. В результате они получили спирт, который оставили в бочке на несколько лет. Таким образом появилось настоящее виски. Спирт выдерживали в дубовых бочках. В скотч монахи добавляли, что принято делать до сих пор, талую воду, непременно зимнюю. Следует заметить, что и средневековые монахи, и современные шотландцы чуть ли не с религиозной благоговейностью относятся к своему национальному напитку.

Затем изобретатели виски попробовали произвести различные сорта этого напитка. Виски стали делать не только из ячменя, но из кукурузы, ржи и пшеницы. Соединив несколько видов зрелого виски, монахи получили совершенно новый вкус и аромат. В итоге появилось несколько определенных сортов этого алкогольного напитка.

В летописи 1494 года рассказывается о том, как монахи одного шотландского монастыря получили первое виски, и дается подробное описание этого нового напитка: «Виски — это жидкость, перегоняемая несколько раз и получаемая в результате брожения размятых хлебных злаков».

Как уже упоминалось выше, трудно назвать точную дату изобретения виски. Но предположительно это произошло несколько раньше 15 века, так как в 17 веке висковарение было уже хорошо развито в Шотландии.

Процессом производства виски начали активно интересоваться врачи, в основном хирурги и цирюльники. Массовый интерес к виски поставил под серьезную угрозу хлебную промышленность Шотландии, так как выращиваемого в то время ячменя стало не хватать для выпечки. Дело приняло такой серьезный оборот, что его рассмотрением стало заниматься правительство. Оно приняло закон, в результате которого производителей виски обложили непосильным налогом.

С изобретением и налаживанием производства виски по всей стране стали появляться так называемые вискикурни. Слово «вискикурня» звучит довольно странно и загадочно. Вот какое поэтическое определение дает этому слову компания по производству этого напитка «Чивас Бразерс»:

«В этом слове присутствует какое-то вкрадчивое колдовство — чудится что-то ведьмино на курьих ножках, к лесу задом, к рыцарю передом. Так оно и есть — среди серо-бархатных шотландских пейзажей, украшенных пухлыми овцами в застывших кудряшках и рыжими лобастыми бычками в непослушных челках, тут и там из темной ветвистой зелени выступают затейливые строения из мшистого камня, где в тишине каменных дворов бродят сытые, густые запахи, будоражащие воображение знатока и ударяющие в голову случайного туриста-посетителя».

В шотландских вискикурнях происходит таинство рождения настоящего виски. В одной из следующих глав будет рассказано о различных сортах, составе и способах приготовления этого популярного напитка: о шотландском, ирландском, американском и прочих видах этого спиртного. Виски, производящееся в разных странах, отличается по вкусу, так как давно выработаны и существуют до сих пор технологии его изготовления, специальные виды и сорта злаков, а также, что очень важно, качество и характер требуемой для производства виски воды.

Со временем виски стало не только популярным, но поистине королевским напитком. Дело в том, что в Шотландии появились настоящие мастера по производству лучшего виски. Некоторые из них смогли на весь мир прославить свое имя. В частности, братья Чивас, которые организовали свою вискикурню, переросшую впоследствии в большую компанию «Чивас Бразерс». Виски, производившееся ими, получило свое второе название — Chivas, которое сегодня является маркой компании.

Эта компания является старейшим производителем виски. Она завоевала очень высокую репутацию тем, что поставляла виски ко двору Ее Величества. Секрет шотландских мастеров, по их же словам, заключается в шотландской воде. До сегодняшнего дня специалисты считают, что такой вкусной воды, как шотландская, нет во всем мире. Дело в том, что со времени появления виски каждый производитель этого напитка отыскивал себе свой неповторимый источник воды, чем и объясняется большое разнообразие сортов виски.

Братья Чивас не остановились на каком-то одном сорте виски, а продолжили осваивание новых сортов. Они стали

смешивать различные сорта виски и хранили их в дубовых бочках, в которых раньше отстаивались коньяки, мадера и херес. Благодаря бочкам, ранее использованным под другие алкогольные напитки, хранившееся в них виски приобретало неповторимый вкус. Известно, что братья Чивас смешивали до сорока сортов виски.

Что и говорить, многие люди пытались стать производителями настоящего виски, не уступающего по своим качествам напитку Чивас. Однако это практически никому не удалось. Чивас хранили в секрете технологию производства. И по сей день пропорции исходных компонентов для производства виски мастерами компании не разглашаются. Всего мастеров-винокуров в компании Чивас десять или двенадцать. Существует одна интересная деталь: подписывая контракт с компанией, они обязуются никогда не летать вместе в одном самолете, дабы в случае авиакатастрофы секреты изготовления виски не были утрачены.

В виски есть что-то магическое. Монахи, будучи хорошими врачевателями, постоянно прибегали к изобретению целебных напитков. Нельзя однозначно утверждать, что виски обладает важными целебными свойствами. Тем не менее когда-то оно рассматривалось как лекарственный препарат. Вполне возможно, что монахи произвели виски, изобретая очередное лекарство, целебную настойку или бальзам.

Всем известно, как алкоголь действует на человека. Он смешивает чувства, делает человека агрессивным или веселым. В то же время он заставляет нас видеть жизнь в несколько ином свете. Отличительная черта виски от прочих крепких спиртных напитков состоит в том, что оно согревает человека, успокаивает его душу и дарит чувство необыкновенного тепла и спокойствия. Стоит вдуматься в само название — «живая вода», которое говорит о том, что этот напиток способен оживить человека, подарить ему радость жизни.

Умиротворяющее свойство виски заметили не только монахи, но и лекари, которые одно время рекомендовали его пациентам как успокаивающее средство. Вскоре виски перестало употребляться как целебное средство и стало рассматриваться как алкогольный напиток. Хотя это не означает, что оно не оказывает никакого полезного действия на организм человека.

Новое творение монахов под названием «виски» было оценено по достоинству. Люди принялись искать изюминку нового напитка. Вскоре выяснилось, что в виски главную роль играет не столько содержание алкоголя, сколько сам вкус. Люди заметили, что чем больше выдержка виски, тем мягче и глубже, а

одновременно и крепче становится его вкус.

Поиск вкуса и новых ощущений так понравился жителям Шотландии, что они не остановились на достигнутом и стали подбирать различные компоненты, насыщающие виски все новыми ароматами. В качестве компонентов этого алкогольного напитка начали применять мед, травы, пряности, спелые красные яблоки, херес, фруктовый сок.

Особая заслуга в изобретении новых сортов виски принадлежит жителям Северной Шотландии. В этой местности довольно суровый климат и, что самое важное, много торфяных болот. Северные шотландцы открыли миру секрет производства так называемого «копченого» виски.

Дело в том, что один шотландец, имя которого, к сожалению, неизвестно, предложил коптить зерна ячменя на торфяном дыму. Почему подобная идея пришла ему в голову, сказать трудно, но она в скором времени стала очень популярной. Дело в том, что благодаря этой операции виски приобрело ни с чем не сравнимый тяжеловатый копченый вкус. Возможно, изобретатель просто оказался любителем всего копченого. Но именно аромат дыма создал неповторимое виски.

Шотландцы начали производить виски, которое легко пьется и имеет необычный мягкий вкус дыма. Они делали виски, главным образом, из ячменя, в отличие от других производителей. В старинных записях говорится о том, что из ячменя получали солод, а затем держали над горящим торфом, запах которого впитывал напиток.

Хотя в Шотландии методы приготовления виски были одинаковыми, тем не менее хроники говорят нам о том, что существовали различные сорта виски в Хайленде, Лоуленде, Кэмпбелтауне и Айлейле, которые стали основными историческими центрами по производству данного вида спиртного. Секрет кроется в различном качестве и запахе горящего торфа, который встречается в вышеназванных центрах и качественно отличается друг от друга.

Заметим, что ирландское виски на вкус, как шотландское, только без привкуса дыма, методы ирландского производства схожи с шотландскими. Это и послужило поводом к спору о том, что шотландцы позаимствовали древнее производство напитка у ирландцев и наладили его на свой вкус.

В Канаду виски попало гораздо позднее, и привезли его туда первые поселенцы из Европы, англичане и шотландцы. Канадское производство виски началось в начале 19 века. Местные производители выдерживают этот напиток шесть лет, достигая таким образом крепости в 45о. В этой северной стране виски

стало довольно популярным напитком. Благо, в Канаде хватало различных видов злаков, идущих на его производство.

Что удивительно, виски оказалось способным повлиять на ход истории одной молодой страны, граничащей с Канадой. Как вы, наверное, догадались, речь идет о Соединенных Штатах Америки. Америка обратила внимание на виски и всерьез занялась его производством в начале 18 века. Самыми большими центрами по производству виски стали штаты Кентуки, Пенсильвания и Индиана. Если вы вспомните фильмы о Диком Западе и о ковбоях, перед вами наверняка встанет образ разбойника с бутылкой виски в одной руке и с заряженным кольтом в другой. Эта картина в действительности недалека от истины.

Так повелось, что содержание алкоголя в американском виски достигало 80 % и местные жители разбавляли этот напиток водой, доводя крепость до 50–52 %.

* * *

Америка славится сортом виски «Бурбон», который впервые был изготовлен в одноименной деревушке, что в штате Кентукки. Название ее закрепилось за виски. Изобрели «Бурбон» обычные жители деревни, которые решили приготовить себе спиртное, воспользовавшись записями производства виски, позаимствованными у представителей туманного Альбиона. Виски «Бурбон» с привкусом зерна распространился по всей Америке.

На сегодняшний день Соединенные Штаты являются самым крупным поставщиком виски во всем мире. Это право первенства далось американцам непросто. Они считают виски своим национальным напитком, но стоят в стороне от спора между шотландцами и ирландцами. Америке есть что вспомнить об истории своего виски, а именно о революции, причиной которой послужил именно данный напиток. Да, не удивляйтесь, это была, как говорят сами американцы, настоящая революция, и произошла она в 1794 году.

Революция виски 1794 года дала впервые американскому правительству в истории Америки возможность установить свой федеральный авторитет путем применения вооруженной силы в пределах государства. В США сложилась ситуация, подобная той, которая произошла в Шотландии.

Правительство Америки ввело налог на производство виски. Если в Шотландии эта вынужденная мера была продиктована

нехваткой зерновых культур для производства хлеба, в Америке причиной послужило и увеличенное потребление злаков, и чрезмерное потребление виски населением страны. Многие мелкие собственники хорошо наживались, занимаясь изготовлением виски, а крупные производители терпели немалые убытки от самодеятельности фермеров и прочих любителей самопроизводства спиртного.

Налог, который правительство Соединенных Штатов ввело на производство виски, касался также других видов алкогольных напитков. Фермеры бастовали против слишком высокой таксы на спиртное. Александр Гамильтон, секретарь Министерства финансов, предложил правительству ввести высокий налог на алкогольную продукцию, что, по его мнению, сохранило бы большую часть злаковых культур, снизило производство спиртного в стране, а также его потребление из-за поднятия цен. К тому же, что немаловажно, правительство смогло бы найти необходимую сумму денег, чтобы оплатить национальные долги и установить власть национального правительства. Последний пункт в предложении Александра Гамильтона оказал свое действие, и закон о введении налога был принят в 1791 году.

Мелкие фермеры, живущие на границах страны и производящие виски в огромных количествах, возмутились и оказали сопротивление, атакуя своими акциями протеста местных федеральных представителей, которые занимались сбором введенного налога.

Принудительный закон не был отменен, поэтому акции протеста переросли в настоящее восстание, и в июле 1794 года около 500 вооруженных людей атаковали и сожгли дом регионального инспектора по сборам налога.

В следующем месяце президент Джордж Вашингтон издал прокламацию, призывающую восставших сложить оружие и вернуться домой. Президент, однако, не терял времени и начал собирать территориальную армию из соседних штатов. После проведения бесплодных переговоров Вашингтон отдал приказ о вступлении 13 000-ой армии на территорию восстания, но оппозиционеры разбежались, и столкновения противников не произошло. Было принято решение оккупировать опасный район. Практически все восставшие были допрошены, но их признали невиновными.

Многие американцы, в основном члены оппозиции и представители Республиканской партии Джефферсона, пришли в смятение, когда осознали всю силу правительства, предпринявшего первый шаг к установлению абсолютной власти.

Для федералистов, однако, самый важный момент

заключался в том, что подобные действия возымели положительный результат и что национальное правительство одержало победу над восставшими и завоевало поддержку руководителей штатов путем приведения в действие нового закона на всей территории государства.

Как утверждают некоторые философы, история всегда развивается по кругу. В 1875 году, в Америке, группа производителей виски решила устроить заговор против федерального правительства и обманным путем уклониться от уплаты налога. Действуя в основном в таких крупных городах, как Сент-Луисе, Милуоки, Чикаго, они предложили крупную взятку внутреннему департаменту по сборам налогов с тем, чтобы его представители в Вашингтоне помогли им избежать крупной уплаты налога.

Бенджамин Г. Бристоу, секретарь Министерства финансов, организовал секретное расследование, которое выявило круг заговорщиков, которым было предъявлено обвинение. Их оказалось 238 человек, а из них 110 были признаны виновными.

В народных массах стало распространяться мнение о том, что легально введенный налог поступал в республиканскую партию, в ее национальный комитет по перевыборам на президентский пост. Юлиссес С. Грант, руководитель республиканской партии, вынес данный вопрос на суд общественности. Хотя сам он не находился под подозрением, его личный секретарь Орлив Бэбкок был предан суду и обвинен в заговоре, но был оправдан после того, как Грант дал показания в защиту его невиновности.

Существует еще одна страна, где производство виски развито достаточно широко. Это — Япония. И действительно, если виски пересекло океан в западном направлении, почему бы ему не совершить путешествие на восток? Точная дата появления виски в Японии неизвестна, но вероятно, это случилось после того, как европейцы открыли для себя дальневосточные страны, когда активно стала развиваться торговля с Китаем и Японией.

Япония всегда была и остается загадочной и удивительной страной. Она активно осваивала все новое, что приходило к ней с далекого Запада, удачно вплетая это в свои традиции. Так произошло и с виски.

Известно, что о виски в Японии говорили уже в конце 18 века. Завезли его американцы, они же и научили японцев технологии производства. Народ островного государства изготовлял виски в небольших количествах, отдавая предпочтение национальным напиткам, а особенно сакэ. Японцы попытались провести эксперимент и попросту стали изготовлять виски с сакэ — это было более эффективно.

Японцам очень пришлось по душе виски с сакэ. Сакэ — это японская водка, которую местные жители готовили из риса. Виски со вкусом сакэ можно было по праву назвать национальным напитком, изобретенным японцами. Риса в Японии было много, и никакой угрозы по нехватке зерновых и злаковых культур возникнуть не могло.

Через довольно короткое время японцы основали вискикурни на всех крупных островах своей маленькой страны. Со временем самыми крупным центром по производству виски стал Токио.

Такова краткая история виски. Появившись как изобретение монахов-целителей, оно нашло своих почитателей во всем мире. Виски варили с давних времен чуть ли не в каждом доме и за небольшую плату продавали всем желающим.

Виски в Шотландии, Англии, а особенно в Америке, стало настоящим кумиром общества, вынуждая правительство этих стран принимать закон и вводить непомерные налоги, превращая виски в довольно дорогой напиток.

Однако в XVII–XIX веках предприниматели взялись за виски всерьез и смогли добиться улучшения качества напитка, а также значительно расширили рынок его сбыта, закрепив право производства виски за определенными странами.

Надеемся, попробовав виски, вы станете настоящим ценителем этого напитка и обязательно почувствуете всю его волшебную силу. Глоток виски подарит вам чувство необыкновенного спокойствия, придаст уверенности и вы сможете взглянуть на мир по-иному, ибо «живая вода» вернет вам вкус жизни, согреет душу и подарит тепло.

ГЛАВА 2 НА ЛЮБОЙ ВКУС

Поскольку виски не производят в России, нам об этом напитке известно не так уж много. Большинство россиян не догадываются о том, насколько он разнообразен. Бурбон, скотч, виски — все эти алкогольные напитки приходятся друг другу близкими родственниками.

Правда, близки они только «по крови», поскольку «проживают» довольно далеко друг от друга — в разных странах, а порой и на разных континентах. От географического местоположения во многом зависят различия этих напитков, так как каждый народ добавлял в технологию производства бурбона, скотча или виски что-то свое. В результате этого каждый из перечисленных напитков имеет свою изюминку, какую-то отличительную особенность, посредством которой выражена неповторимая индивидуальность каждого сорта виски.

Чтобы поближе познакомиться со всеми разновидностями виски, вам предлагается совершить кругосветное путешествие (разумеется, в пределах вашего воображения), останавливаясь в тех странах, где производят этот алкогольный напиток.

Говорят, для того чтобы по-настоящему узнать творчество какого-либо художника, писателя, композитора, необходимо побывать в его стране и в его эпохе, подышать тем воздухом, каким дышал он, и проникнуться той атмосферой, которая его окружала. Руководствуясь данным положением, посетим страны, в которых производят виски. Это поможет нам открыть для себя тайны этого напитка и хорошо узнать все его достоинства.

Шотландия, Ирландия, Америка, Канада, Япония… Какой из этих стран отдать предпочтение, поговорив о ней в первую очередь? Думается, пальму первенства нужно отдать той стране, которая считается родиной виски.

Правда, здесь возникает проблема, поскольку Шотландия и Ирландия издавна ведут «войну» за право называться истинной прародительницей этого напитка. Выбирая между этими странами, остановимся на Шотландии. Неспроста весь мир считает настоящий, основной вид виски шотландским напитком.

Технология изготовления виски, разработанная шотландскими монахами в эпоху средневековья, не претерпела практически никаких изменений, если не считать приобретения более современного оборудования.

Мы уже говорили, что виски делают в специально отведенных для этого помещениях — вискикурнях. В этом «святилище» в результате длительного процесса становления под неусыпным

наблюдением и контролем трудолюбивых шотландцев рождается этот напиток.

Чаще всего виски получают из солода. Пророщенное зерно ячменя, ржи, пшеницы или кукурузы подвергают многоэтапной обработке. Сначала его высушивают: солодовое зерно рассыпают в специальной сушильной печи на 8-12 дней. За это время зерно должно прорасти, а крахмал, содержащийся в нем, частично превратиться в сахар. Проращивание завершается сушкой и окуриванием солода торфяным дымом.

Затем зерно размалывают и заливают горячей водой с добавлением небольшого количества дрожжей. Смесь помещают в бочки-резервуары гигантских размеров, где и происходит процесс брожения. Через 3–4 дня в результате ферментизации сахар расщепляется — и выделяется спирт.

Следующий этап обработки зерна — двойная перегонка — приводит непосредственно к получению спирта. Это очень ответственный процесс, определяющий качество спирта и, соответственно, будущего виски. Поэтому занимаются перегонкой исключительно опытные мастера.

Квалифицированные профессионалы-вискикуры помещают спирт в огромные медные кубы, имеющие форму луковицы. В результате перегонки самый чистый дистиллированный спирт, так называемое «сердце», тщательно отделяется от «хвоста» — остаточной замутненной части. Полученный спирт обладает очень высокой крепостью — 70-80о.

Далее «молодой спирт» помещают в дубовые бочки. На этом этапе можно обнаружить определенные аналогии с изготовлением коньяка, когда в такие же бочки заливают молодые сухие вина. И в том, и в другом случае спирт нужно выдерживать в течение нескольких лет. Для получения виски требуется минимальная выдержка — три года. Оптимальный срок — от 5 до 8 лет.

В процессе превращения спирта в виски огромную роль играют бочки. Например, некоторые знаменитые сорта скотча выдерживаются в старых, обожженных изнутри бочках из-под бурбона, американского виски или хереса. Древесина ранее использовавшихся бочек намного мягче и, кроме того, она придает виски аромат прежнего напитка.

Бочки для изготовления виски могут быть не только дубовыми, как в случае с коньяком высшего качества. Фирма, изготовляющая знаменитый скотч Macallan, предпочитает исключительно вишневые бочки, за время выдерживания в которых алкогольное содержание спирта несколько уменьшается. По окончании срока созревания крепость спирта достигает

приблизительно 50–60о.

После окончательного вызревания происходит купажирование: соединяются несколько видов зрелого виски. Это необходимо для того, чтобы получить требуемый вкус и аромат напитка. После этого смесь выдерживают еще некоторое время.

Одной из самых знаменитых современных шотландских вискикурен считается вискикурня Стратайла. В ней, как и в других вискикурнях Шотландии (а их больше 80), проходит вышеописанный процесс становления виски. Выдерживают виски на специально обустроенных складах, которые состоят из нескольких десятков ангаров, доверху заполненных односолодовыми бочками из-под шерри, хереса и мадеры.

Завершающая стадия сложного процесса изготовления виски представляет собой не что иное, как торжественный розлив по бутылкам. Правда, скотч в результате получается не таким крепким, каким он был в бочках: непосредственно перед самым розливом его разбавляют талой водой до 40–45о.

Мастера-вискикуры уверены, что вкус и качество виски зависят от многих второстепенных моментов, например от времени года. Лучшее, по их мнению, виски получается зимой, в январе, поскольку тепло солнечных лучей, столь ценимое в виноделии, оказывает прямо противоположный эффект на нордический напиток. Ну и, конечно, нельзя не согласиться с традиционным высказыванием шотландцев, формулирующим непреложную истину: «важнейшая часть скотча — это люди, которые его делают».

Специалисты и любители утверждают, что в шотландском виски есть нечто такое, что делает его особенным и отличает от подобных напитков, изготовленных в других странах. В чем именно эта особенность, эта неуловимая изюминка — никто из них не может дать конкретного ответа. А может быть, они всего лишь хранят великую тайну, какой-то секрет технологии изготовления? Нам остается только догадываться.

Проследив от начала до конца сложный процесс изготовления виски, попытаемся разобраться в его разновидностях.

Прежде всего, необходимо уяснить, что виски — это не просто крепкоалкогольный напиток. Это определенная культура, мировоззрение, взгляд на жизнь. Многие ценители скотча находят в нем что-то мистическое, некую неразгаданную тайну. Этот волшебный напиток пробуждает в людях оптимизм и чувство восхищения жизнью. Он придает только самые положительные ощущения — спокойствие, тепло и уют, уверенность в том, что в этом безопасном мире все на своих местах.

Виски — это напиток, в котором ценятся именно вкусовые качества. Чем он становится старше, тем большей мягкостью и глубиной обладает его вкус. Напиток словно освобождается от резкого спиртового привкуса, не теряя при этом своей крепости.

Если при дегустации истинного шотландского виски попытаться разложить его вкус на компоненты, имея опыт, можно уловить запахи меда, дерева, слегка переспелых красных яблок, трав и пряностей. В нем нет солнца, как в коньяке или винах. Это не случайно, ведь большинство компаний, производящих виски, располагаются на севере Шотландии. Климат этих мест отличается особенной суровостью. И именно здесь можно найти множество торфяных болот, тех самых, которые были увековечены Конан Дойлем в его знаменитом детективе «Собака Баскервилей».

В таких унылых местах производят шотландские single malt — сорта односолодового виски. Зерно для них «коптят» на торфяном дыму. У напитка появляется ни с чем не сравнимый оригинальный привкус. Самые популярные среди таких напитков — Laphroaig и Bowmore darkest. К сожалению, в Россию эти сорта не попадают. Впрочем, Гленливет, Гленфиддиш и Стратайла, имеющиеся в отечественных магазинах, не менее хороши.

Другая разновидность виски — чистосолодовое (pure malt), представляющее собой смесь нескольких синглов (односолодовых виски). Шотландцы — признанные мастера составления букетов из различных синглов. В их стране существует даже общество ценителей чистосолодового виски, Scotch Malt Whiskey, в рядах которого насчитывается около десяти тысяч человек. Напиток, признанный наилучшим, получает собственное название и становится коллекционным товаром.

Следующая разновидность — смешанное виски (blend). В его составе содержится до 50 сортов скотча. Это самая распространенная разновидность данного напитка, экспортируемая во все страны. Назовем несколько наиболее известных сортов: Johnnie Walker, Chivas, Cutti Sark, White Horse и другие.

Практически все вискикурни производят уникальное виски в купажах. В обязанности купажиста входит обеспечение постоянства качества какой-то определенной марки напитка. На протяжении десятилетий все выпускаемые марки должны иметь постоянный вкус, цвет, аромат, то есть все свойства и особенности, отличающие одну разновидность виски от другой. Главное в купаже — неизменно следовать сложившимся традициям приготовления напитка.

Процесс купажирования можно сравнить с составом какой-

либо спортивной команды, например футбольной. Здесь есть свои нападающие и полузащитники. Количество «участников» — синглов — обычно колеблется от 40 до 45, в зависимости от года выпуска.

Другими словами, в купажировании каждому синглу отводится своя роль. Во главу ставятся виски-звезды, на основе которых и создается все «построение» купажа. Именно эти сорта виски образуют основу вкуса. Для каждого отдельного напитка — брэнда — имеется свой фиксированный рецепт приготовления, от которого нельзя отступать.

Среди главных, самых высоко ценимых и предпочитаемых в Шотландии (да и не только) разновидностей виски можно отметить следующие:

— CHIVAS REGAL — классический купажированный скотч, срок выдержки 12 лет.

— CHIVAS REGAL — сроком выдержки 18 лет, считается одним из наиболее редких эксклюзивных сортов виски. На каждой бутылке такого напитка есть свой серийный номер.

— CHIVAS BROTHERS 1801 REVOLVE — очень крепкое виски. Обладает достаточно резким, терпким вкусом. От других разновидностей, помимо вкусовых и ароматических качеств, виски отличается еще и тем, что его разливают в необычные крутящиеся бутылочки.

— CENTURI — в состав этого виски входит сто разных вкусов! Изготавливается такой напиток из запасов односолодового виски.

— ROYAL SALUTE («Королевский салют») — отличается от других разновидностей виски особыми возрастными категориями. Этот напиток купажируется только из тех сортов, возраст которых не менее 21 года.

— OLDEST — само название этого сорта виски говорит за себя. Действительно, он является самым старым, многолетней выдержки.

— STRATHISLA — односолодовое виски, возраст которого составляет 12 лет.

После того как мы получили довольно широкое представление о шотландском виски, самое время уделить внимание его постоянному конкуренту. Речь идет об ирландском виски.

Ирландские сорта отличаются от шотландских маслянистым и сладковатым привкусом. Данный вкус — результат особенной национальной технологии изготовления напитка, заключающейся в использовании смесей из ржаных, пшеничных, ячменных, кукурузных солодовых и несолодовых дистиллятов.

Перегонка, которая может быть трехкратной, осуществляется

в специальных кубах двух типов — с отстоем и непрерывным циклом. Более высокое качество напитка получается при перегонке первым способом.

Значительное отличие в процессе изготовления виски состоит в том, что торфяной дым, оказывающий столь огромное влияние на вкусовые качества шотландского виски, в Ирландии не применяют. Таким образом участие торфяного дыма в священном действе приготовления шотландского виски делает его уникальным и единственным в своем роде.

Среди ирландского виски наиболее популярны следующие марки:

— Jameson Irish Whisky — самое продаваемое в Ирландии. Производится более 200 лет, начиная с 1780 года.

— Old Bushmills — это один из старейших заводов, выпускающих виски, основанный в 1608 году.

— Tullamor Dew — это виски особенно в чести у ценителей напитка.

Ирландцы отличаются от шотландцев особой любовью к всевозможным экспериментам. Если в Шотландии пьют виски со льдом или имбирным элем в крайнем случае, поскольку предпочитают употреблять его в чистом виде, дабы не испортить изумительный вкус напитка, их неугомонные соседи разбавляют виски чем попало: чай, кофе, сок, колу и даже сливки.

Страсть к смешиванию доросла в Ирландии до того, что они начали производить различные напитки на основе виски. Среди них наиболее популярными считаются такие, как «Драмбьюи» с медом и экстрактом из трав; «Айриш Мист», гордящийся своим древним происхождением; «Айриш Вэлвет» — не что иное, как смесь виски и кофе с сахаром.

А теперь давайте перенесемся на американский континент и разберемся, чем отличаются американское и канадское виски.

Канада производит преимущественно смешанное виски. Главная особенность канадской технологии изготовления виски заключается в том, что все сорта солода перегоняются по отдельности при различных температурных условиях. Для кукурузного солода необходима более высокая температура, а для ячменного и пшеничного — более низкая. Благодаря этому режиму достигается максимальная концентрация ароматов виски.

После этого полученные дистилляты перемешиваются и помещаются в дубовые бочки из-под бурбона или хереса, где выдерживаются некоторое время. При смешивании особое внимание уделяется пропорциям дистиллятов. Главное, чтобы в общем объеме смеси было не менее 50 % ржаного спирта. Это единственное нерушимое правило канадских производителей

виски.

Наиболее предпочитаемые марки канадского виски:

— Canadian Club — «визитная карточка» канадского виски. Этот сорт был создан еще в начале прошлого века специально для одного закрытого клуба.

— Seagram\'s VO — одна из самых популярных марок виски. В его состав входит не менее 100 различных спиртов.

— Black Velvet — этот напиток предпочитают представительницы прекрасной половины канадского населения.

В отличие от Канады, США по праву считает бурбон своим национальным напитком, созданным в 1789 году в штате Кентукки. Поскольку он возник в результате алхимических экспериментов, технология его изготовления отличается особенной сложностью.

Бурбон выдерживают в обожженных бочках из белого дуба. При этом огромное значение имеет однородность и толщина двух прокаленных слоев внутренней поверхности бочки. Первый слой должен состоять из чистого углерода, а второй — «красный» — представляет собой карамелизированный древесный сахар. Именно благодаря последнему бурбон приобретает темный насыщенный оттенок. Более глубокие слои древесины обеспечивают дистиллят танином и ванилином.

Особого мастерства требует предварительный процесс обжига бочек. Он длится всего 30 секунд, включая и прогрев с наложением смол. Важен также выбор дуба для изготовления бочки, его разделка и сушка.

Заботясь о высоком качестве национального напитка, американское правительство приняло закон, который устанавливает определенные требования к изготовлению бурбона. Он гласит, что бурбон должен храниться только в новых дубовых бочках и иметь крепость 60–65 %. Это требование вполне оправданно, так как при более высокой крепости появляется сильный привкус древесины.

Установлен строгий регламент на соотношение зерновых дистиллятов: кукурузного спирта должно быть не более 65–75 %, потому что в противном случае виски попросту теряет статус бурбона. Купажированный дистиллят хранится в бочках при естественной температуре в подвалах и на складах в течение нескольких лет (от 2 до 10).

Среди наиболее известных марок бурбона назовем следующие: Jim Beam (белая этикетка означает 4 года выдержки, черная — 101 месяц), Early Times, Four Roses Burbon и другие.

Близким по качеству и вкусу бурбону считается сорт виски из штата Теннесси — «Джек Дэниэлс». Он уникален, поскольку

производится особым методом фильтрации дистиллята, при котором он прогоняется через трехметровую толщу плотно уложенного кленового угля. Этот процесс придает будущему виски родниковую чистоту и особый живой аромат.

В завершение кругосветного путешествия заглянем на Японские острова. Виски забрело и сюда, причем первые образцы были созданы на основе завезенных сортов шотландского виски. Со временем местные вискикуры научились прекрасно подражать оригиналу.

Создав такие марки, как «Сантори Какубин», «Сантори Резерв» и «Сантори Олд», Япония может ввести в заблуждение многих истинных ценителей скотча. Но эти сорта виски имеют отличительные особенности, связанные, разумеется, с национальными традициями, в частности с применением рисового спирта. И даже способ употребления этого напитка носит глубоко национальные черты: японцы пьют виски на манер сакэ — подогретым. И закуска при этом также традиционна — например, слегка присоленная сырая рыба.

Виски предстал перед нами во всем разнообразии. Надо отдать должное находчивости и изобретательности стран, заимствовавших идею приготовления виски и создавших особые, неповторимые напитки. Отдайте предпочтение классическому шотландскому скотчу и ощутите на себе заряд той удивительной положительной энергетики, которая присуща только истинному виски.

ГЛАВА 3 КАК ПИТЬ ВИСКИ

Виски по праву считается благородным напитком. Пришедший к нам из далекой Шотландии, он сохранил прекрасный вкус, но, к сожалению, правила употребления этого напитка затерялись по дороге. А потому далеко не каждый почитатель виски знает, как правильно его употреблять. Эта глава исправит это упущение и подробно расскажет о том, как пьют виски истинные шотландцы.

Виски представляет собой оригинальный напиток не только потому, что технология его приготовления очень сложна, но и потому, что он имеет не совсем обычный для нас вкус. Увидеть виски на столе российской семьи во время празднования дня рождения или семейного события можно крайне редко. И дело не только в высокой цене напитка. Одной из причин этого является незнание свойств виски, правил его употребления и подачи к столу.

Хотя мы и не шотландцы, но все-таки кое-что понимаем в алкогольных напитках! А поэтому мы выбираем в качестве украшения стола во время семейного торжества более привычные напитки. И это верно: виски не предназначен для того, чтобы его пили, не задумываясь, не стремясь почувствовать всю гамму вкусов, которую он содержит. Виски нужно смаковать, иначе не стоит тратить на него деньги и время. Для праздничного стола мы выберем водку, вино, ликер и коньяк, а виски оставим для более подходящего случая.

Процесс употребления виски — это отдельный ритуал. Для настоящих гурманов он является самоцелью. Чтобы насладиться вкусом шотландского виски, не надо изобретать повода или ждать какого-либо праздника. Пить виски — это и есть праздник. Его можно употреблять как в компании, так и одному. Прекрасно предложить выпить виски любимой женщине во время свидания. Очень важно правильно выбрать место для данного случая. Согласитесь, что пить пиво на лавочке во дворе дома — это стало традицией. Но распивать бутылочку виски где-нибудь на детской площадке — смешно и глупо.

Лучше всего пить виски дома, в соответствующей обстановке. Если вы пьете напиток днем, окна можно зашторить, оставив небольшую щель для того, чтобы через нее проступал неяркий солнечный свет. Вы не будете нуждаться в солнце — его кусочек окажется в вашем бокале. Выключите телевизор и устраните все вещи, раздражающие ваше внимание. Можете включить любимую музыку. И еще одно условие правильного употребления виски: не

думайте ни о чем, сосредоточьтесь на вкусе напитка.

Расслабьтесь, отвлекитесь от всех проблем, виски подарит вам несказанное наслаждение вкусом, улучшит настроение и придаст сил для того, чтобы в ближайшем будущем избавиться от неприятностей.

Пить виски можно в любое время суток. Хотя предпочтительнее это делать после обеда или вечером. Поскольку виски содержит спирт, чрезмерное его употребление в первой половине дня не является признаком хорошего тона. Утром его обычно используют исключительно в лечебных целях. Вечером виски прекрасно впишется в небольшую компанию людей, играющих в карточные игры.

Итак, вы выбрали время, место и компанию, приобрели хорошее шотландское виски. Теперь вам необходимо подготовить напиток к употреблению. Перед тем как пить виски, его следует немного охладить. Но оно не должно быть слишком холодным. Для этого поставьте бутылку с напитком в холодильную камеру на 15–20 минут. Вы можете также оставить виски в прохладном месте на несколько часов или охладить его, как шампанское, только поставив его в ведерко не со льдом, а с холодной водой.

После охлаждения бутылку следует вытереть полотенцем. Использование салфеток при разливе напитка вовсе не обязательно, пожалуй, даже не желательно.

На стол виски лучше подавать в бутылке, а уже потом разливать его по бокалам. Перед тем как открыть бутылку, ее необходимо немного взболтать. Если вы пьете его в мужской компании, разливать виски по бокалам можно самому хозяину, но возможен и такой вариант, когда каждый гость наливает себе напиток сам, если, конечно, гостей немного. Если же вы решили проигнорировать наш совет и созвать на виски всех своих друзей и знакомых, разливать напиток должен хозяин. Если вы пьете виски в обществе дамы или нескольких дам, разливать напиток должен мужчина.

Подают виски обычно в больших бокалах на ножке. Также подойдут глубокие фужеры на длинной ножке. Но стоит помнить о том, что наполнять бокалы до краев любым напитком недопустимо. Относится это правило к виски. Наливать виски нужно не более чем на 1/3 часть бокала или фужера. Не следует украшать бокал с виски дольками различных фруктов, например лимона, апельсина или киви. Виски — напиток для серьезных людей, оно не нуждается в украшениях.

Употреблять виски в чистом виде недопустимо традициями и правилами хорошего тона. После того как виски разлито по бокалам или фужерам, остается сделать последний штрих и

разбавить его небольшим количеством холодной воды. Если вы хотите почувствовать истинный вкус виски, запрещается добавление в напиток дольки лимона. Лимонный сок перебьет и испортит вкус напитка. Мешать виски с другими напитками, как алкогольными, так и не содержащими алкоголь, тем более не следует. Подобный «ерш», в лучшем случае, не доставит вам никакого удовольствия, в худшем — подарит головную боль и другие виды недомогания. Не следует запивать виски каким-либо напитком или водой.

Процесс употребления виски должен проходить грамотно. Чтобы виски доставило вам наибольшее удовольствие, существуют определенные правила, в соответствии с которыми нужно его пить. Постараемся обозначить эти правила:

Во-первых, никаких соломинок. Если, конечно, это не является для вас принципиальным.

Во-вторых, нельзя выпивать виски залпом. Его нужно пить маленькими глотками. Как уже было сказано, виски требует того, чтобы его смаковали, а потому пить его надо неспеша, наслаждаясь каждым сделанным глотком и стараясь держать его во рту как можно дольше.

В-третьих, для того чтобы почувствовать всю гамму вкусов, содержащихся в виски, можно воспользоваться следующей хитростью. К ней прибегают профессиональные дегустаторы, когда желают поставить качеству виски заслуженную оценку. После того как вы сделали глоток виски, не спешите его глотать, погоняйте жидкость во рту из стороны в сторону, а потом загоните ее под язык. Здесь находятся самые чувствительные вкусовые железы. Настоящий вкус напитка таков, каким вы его почувствуете под языком. Мы не призываем вас выпивать подобным образом весь напиток, но грамотно продегустировать первый глоток виски вы обязаны.

В-четвертых, после того как вы выпили бокал, не спешите закусывать виски чем-либо. Можно вообще обойтись без закуски, тогда вы почувствуете, как напиток обволакивает ротовую полость и горло.

В-пятых, не следует перебивать запах виски каким-либо другим ароматом. Не ставьте на стол цветы. Они перебьют запах напитка. Кроме того, цветы и виски — вещи несовместимые. От использования ароматных свечей также лучше отказаться.

Часто разливать виски по бокалам не принято. Временной промежуток между бокалами должен быть внушительным — от получаса и дольше. Конечно, никто не в силе заставить вас соблюдать это правило. Но не забывайте, что виски — напиток достаточно крепкий, а потому злоупотреблять им тоже не

следует. В перерывах между употреблением виски можно побаловать себя закусками и легкими салатами. Можно поиграть в карты, шахматы или просто пообщаться с гостями — в этом случае все полностью зависит от ваших желаний.

Обычно виски пьют, не произнося тосты, поскольку отмечать какое-либо событие с помощью этого напитка не принято. Хотя вы можете произнести тост к первому бокалу. Пусть он будет выпит за здоровье присутствующих гостей.

В какой момент вечера подать виски к столу, вы вправе решать сами. Можем предложить вам два варианта. Во-первых, вы можете сделать виски своеобразным гвоздем программы, то есть пригласить друзей на виски для того, чтобы попробовать и оценить его великолепный вкус или просто весело провести время с приятными людьми. К напитку вы можете подать закуски, но они не должны быть слишком тяжелыми. Если вы решите побаловать гостей чем-то неповторимым, правильно подойдите к выбору закусок к виски.

Вы можете оставить виски на десерт. Приготовьте полноценный ужин, напоите гостей кофе, а после этого подайте виски. Правда, в этом случае ужин не должен затягиваться слишком долго, поскольку самым главным блюдом вечера остается виски. Напиток, подаваемый после ужина, может не иметь закуски. А если вы предпочтете подать еще что-нибудь, пусть закуски будут легкими. Подойдут, к примеру, фрукты. Как правило, после виски не рекомендуется употребление каких-либо иных напитков.

Сервировка стола, на котором появится шотландский напиток, нуждается в отдельном разговоре. Самый главный принцип — ничего лишнего на столе. Уберите со стола вазы с цветами, графины с водой, всяческие украшения. Виски требует строгости в сервировке стола, не терпит вычурности и перебора. Бутылка виски на столе, заставленном тарелками со всевозможными яствами, смотрится более чем глупо. Лучше всего пить виски за небольшим, но высоким столиком.

Стоит упомянуть о том, что в компании, в которой пьется виски, нежелательно присутствие детей. Виски создает особое настроение, ничто не должно ему мешать. Идеальная компания для распития виски — мужская. Однако так было в старой доброй Шотландии, когда женщины об алкоголе и понятия не имели, во всяком случае так хотелось думать их мужьям. В наше же время женщины прямо заявили о своих правах. Поэтому давайте позволим им пить виски вместе с мужчинами.

Что касается закусок, очень мило будет смотреться на столе закуска, подходящая виски по цвету. Еще лучше, если закуска

будет из тех же продуктов, которые используются при изготовлении виски. Например, нелишней будет на столе консервированная кукуруза. Не будем советовать вам использовать в качестве закуски ячмень и пшеницу, поскольку, несмотря на то что эти культуры присутствуют в составе виски, варить из них застольную кашу вы все равно не будете. Очень изысканная закуска оранжевого цвета — вареная тыква, а под желтое виски вы можете подать дольки свежей дыни.

Из фруктов можно подать желтые яблоки, персики, абрикосы, алычу, зеленый виноград, бананы, порезанные дольками. Но избегайте цитрусовых фруктов — они перебьют вкус и запах напитка.

Если вы решили подать виски в самом начале вечера, закуску желательно выбрать поплотнее. Вы можете сделать привычные салаты, например «Оливье» или овощной салат. Однако подобное мероприятие — самый подходящий повод для того, чтобы приготовить что-нибудь неординарное. Учтите это, когда будете планировать меню.

Возможен еще один вариант. Он вряд ли будет подразумевать шумную компанию друзей или родственников. Предположим, вам неожиданно захотелось ощутить знакомый вкус виски или попробовать его, если раньше у вас такой возможности не было. В качестве закуски может подойти все что угодно, а точнее, все, что окажется у вас под рукой, что вы сможете найти в своем холодильнике. Здесь все будет зависеть целиком от вашего личного вкуса, желания, а главное, возможностей.

Однако закусывать столь благородный напиток манной кашей или щами не советуем. Хотя подобный случай вполне можно назвать экстремальным.

Без сомнения, приятно скоротать холодный вечер в теплом кругу близких друзей за бутылочкой виски. Всем известна мудрая истина: главное, что способно влиять на настроение человека с наибольшей силой, это компания, в которой он находится. По сути, в кругу дружной семьи вам будет все равно, какой именно напиток стоит на вашем столе. А теперь представим такую ситуацию. Вы сидите дома в полном одиночестве и скучаете. Исправить ситуацию можно как угодно: позвонить друзьям, включить телевизор или послушать любимую музыку. А можно открыть бутылку виски и приятно провести вечер в ее обществе. Мы не пытаемся уверить вас, что это самый лучший вариант. Но это один из способов провести время, доставив себе удовольствие.

Виски считается незаменимым лекарством от любого вида хандры и апатии. Вам просто необходимо выпить бокал шотландского напитка, если плохое настроение взяло верх,

одолела апатия, обуревают сомнения или жуткие подозрения. Виски обладает чудодейственным свойством, а именно способностью поднимать настроение, придавать человеку уверенность, дарить вкус к жизни с ее радостями и неудачами. Поэтому если есть возможность, постарайтесь, чтобы бутылочка виски всегда находилась в вашем доме на случай внезапной апатии или, не дай Бог, депрессии. Куда лучше запастись бутылочкой лекарства, обладающего чудесным вкусом, заранее. Тем более что хранение виски в домашних условиях не представляет собой никакой сложности — хранят напиток в холодильной камере или любом другом темном прохладном месте.

В самой Шотландии виски пьют где угодно и когда угодно: с ним отмечают дни рождения, национальные праздники, да и просто отдыхают после рабочего дня или напряженной недели. Бутылочка хорошего крепкого виски, обладающего достаточной выдержкой, считается на родине одним из лучших подарков. А что, собственно, мешает нам перенять эту традицию, раз уж мы распробовали вкус шотландского напитка? Дарить виски можно как мужчине, так и женщине. Подарите, например, бутылочку виски своему шефу. Будьте уверены, он оценит ваш выбор. Сам повод при этом не играет никакого значения. Главное, не настаивайте на том, чтобы подарок был употреблен немедленно и обязательно в вашем присутствии, так как пить виски нужно с особым настроением.

ГЛАВА 4 ЛУЧШЕЕ ЛЕКАРСТВО ОТ ИНФАРКТА

Всем известно, что спиртное в небольших количествах полезно. Возможно, вы не раз прибегали к действенному народному средству в борьбе с ангиной или простудой — нескольким глоткам водки или домашнего вина. Вряд ли вы использовали для этой цели виски — и совершенно напрасно. Всего несколько глотков этого напитка, сделанных на ночь, снимут простуду как рукой.

Несколько глотков хорошего виски способны поднять настроение, а добрый глоток виски каждый день способен, как утверждают многие специалисты, предупредить возможность инфаркта. Не случайно шотландцы, ирландцы пьют кофе, чай, соки, даже колу с добавлением виски. А они-то знают толк в хорошем напитке. Да и продолжительность жизни у них намного выше, чем у россиян.

Употребление виски, в отличие от остальных алкогольных напитков, пробуждающих в человеке бодрость, храбрость, а порой агрессию и многие другие негативные эмоции, вызывает только положительные чувства. Виски дарит тепло, покой, уверенность в себе, чувство умиротворения от того, что все вокруг пребывает в гармонии, все находится на своих местах. Этому способствует и приятный аромат, исходящий от этого напитка или от кофе, чая, в которые оно добавлено.

Благодаря лечебным свойствам виски широко используется в косметологии (на его основе делают маски, лосьоны). Виски обладает противомикробным, заживляющим, противовоспалительным действием. Поэтому его можно использовать как дезинфицирующее средство при порезах, воспалениях, ушибах.

Виски добавляют в бальзамы, а также лечебные настойки. Не менее полезен данный напиток и в чае.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВИСКИ

Чай с добавлением виски особенно приятен после зимних прогулок, при простуде и слабости. Пить его нужно маленькими глотками, растягивая удовольствие.

ЧАЙ «ДРЕВНИЙ»

Состав: 0,5 л воды, 4 ч. л. черного чая, 1 ст. л. пчелиного меда, 1 ст. л. виски.

Способ приготовления. Заварку залейте кипятком, дайте настояться. Через 10 минут налейте чай в чашку, разбавьте кипятком и добавьте виски и мед.

ЧАЙ «ВЕСЕННИЙ»

Состав: 1 ч. л. черного листового чая, 1/2 ч. л. почек черной смородины, 1 ст. л. виски, 0,2 л воды.

Способ приготовления. Почки смородины, еще не набухшие, но уже оттаявшие, аккуратно срежьте ножом и промойте теплой водой. Смешайте почки с чаем, всыпьте в заварочный чайник и добавьте небольшое количество кипятка. Через пять минут долейте в чайник кипяток и виски, дайте чаю настояться в течение 2 минут.

Рекомендуется пить чай с цветочным медом, он сделает напиток душистым, приятным на вкус и позволит сохранить больше витамина В.

ЧАЙ «ГОРЯЧЕЕ ДЫХАНИЕ»

Состав: 0,5 л воды, 4 ч. л. черного гранулированного чая, 5 ст. л. липового меда, 100 мл виски.

Способ приготовления. Всыпьте в чайник заварку, залейте водой, добавьте мед и виски, доведите все до кипения, после чего снимите с огня. Процедите и пейте горячим.

ЧАЙ «ТЕПЛЫЙ ВЕЧЕР»

Состав: 1 ч. л. гранулированного чая, 50 мл виски, 1 ч. л. меда, 0,2 л воды.

Способ приготовления. Заварите чай в нагретом заварочном чайнике. Через 3 минуты долейте виски, добавьте мед, перемешайте и дайте настояться.

ЧАЙ «ПРИЯТНЫЙ»

Состав: 3 ст. л. черного чая, 100 мл виски, 1 ч. л. мелиссы, 3 ч. л. меда, 0,5 л воды.

Способ приготовления. Доведите виски до кипения, предварительно положив в него мелиссу, только ни в коем случае не кипятите его более 2–3 минут, дайте настояться, затем

добавьте теплый чай и мед.

ЧАЙ «МЕДУНИЦА»

Состав: 1 л воды, 2 ст. л. индийского чая, 1 ст. л. мяты перечной, 1 ст. л. ромашки, 1 ст. л. зверобоя, 5 ст. л. меда, 200 мл виски, несколько долек лимона.

Способ приготовления. Траву залейте кипятком, закройте посуду крышкой и настаивайте в течение 15–20 минут, затем процедите. Отдельно заварите чай, влейте в него травяной отвар, добавьте мед, виски. Хорошо размешайте и подавайте с лимоном.

ЧАЙ «ВКУС ЛЕТА»

Состав: 3 ч. л. крупнолистового зеленого чая, 1 ч. л. листьев земляники и черники, 0,5 ч. л. чабреца, 0,5 ч. л. корня аира, 0,5 л воды, 50 мл виски.

Способ приготовления. Листья земляники и черники измельчите, корень аира мелко нарежьте. Перемешайте травы, чайные листья и корень аира, залейте кипятком в два приема. Первый раз залейте чайник кипятком на 1/3 его объема, а через 5 минут на 2/3, оставляя место для пены. После того как вы залили кипятком чайник во второй раз, оставьте его на несколько минут в теплом месте, затем разлейте по чашкам, добавляя в каждую по 10 мл виски.

ЧАЙ «ЯГОДНЫЙ ДОКТОР»

Состав: 1 ч. л. зеленого листового чая, 1 ч. л. листьев малины, 0,5 ч. л. листьев ежевики, 250 мл воды, 100 мл виски.

Способ приготовления. Сухой чай, измельченные листья малины и ежевики всыпьте в заварочный чайник и залейте его наполовину кипятком. Закройте чайник крышкой и сверху положите на него льняную салфетку так, чтобы она закрыла крышку и носик. Через 4 минуты долейте в чайник кипяток и дайте чаю настояться еще в течение 4 минут. Затем добавьте виски.

ЧАЙ «СВЕЖЕСТЬ»

Состав: 3–4 ст. л. листьев сушеной мяты, 3 ч. л. черного листового чая, 1 л воды, 100 мл виски, 1 долька лимона, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Залейте мяту кипятком, дайте напитку покипеть три минуты. Затем снимите с огня, добавьте в отвар чай, виски, дайте напитку настояться в течение 10 минут. Перед подачей к столу чай процедите, добавьте сахар и лимонную дольку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЦЕЛЕБНЫХ НАСТОЕК С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВИСКИ

Перед тем как начать лечение описанными настойками, предварительно проконсультируйтесь с врачом и выясните, нет ли у вас аллергии на те или иные травы или других противопоказаний.

При первых признаках простуды можно использовать специальные капли. Готовят их следующим образом: вначале растолките 2 головки чеснока (100 г), залейте их стаканом виски и хорошо взболтайте. Применяйте по 4 капли 3 раза в день, разведя их в стакане теплой воды. Лечение следует проводить 3–4 дня.

При ангине поможет настойка ФИАЛКИ ДУШИСТОЙ на виски. Залейте 25 г цветков фиалки 1 стакан 40 %-ного виски, выдерживайте в темном месте 2 недели. Эту настойку используйте для полоскания носоглотки. Для этого приготовьте раствор: 2 ч. л. настойки на 1 стакан воды. Процедуру проделывайте 2 раза в день — утром после еды и перед сном.

Настойка АЛТЕЯ ЛЕКАРСТВЕННОГО с виски применяется как отхаркивающее, мягчительное и противовоспалительное средство при заболеваниях дыхательных путей: бронхитах, трахеитах, пневмонии. Залейте 20 г измельченного алтея 0,5 л виски и оставьте в темном месте на 10 дней, после чего процедите. Принимайте по 10–15 капель три раза в день.

Как отхаркивающее, мягчительное и обволакивающее средство при кашле, заболеваниях верхних дыхательных путей принимают настойку КОРОВЯКА СКИПЕТРОВИДНОГО. Залейте 10 г цветков коровяка 0,5 стакана виски. Настаивайте 14 дней в теплом темном месте. Принимайте по 15–20 капель три раза в день.

Замечательным средством при ларингите является настойка АНИСОВЫХ СЕМЯН. Залейте полстакана анисовых семян 1 стаканом воды, прокипятите в течение 15 минут. Семена удалите, отвар прокипятите с четвертью стакана меда, добавьте 1 ст. л. виски. Мед лучше брать липовый. Принимайте по 1 ст. л. каждые полчаса.

При болезнях легких и бронхов полезна ОРЕХОВАЯ настойка. Стакан ядер грецких орехов и три лимона с кожурой, но без семян, пропустите через мясорубку, добавьте 300 г кашицы листьев алоэ, 0,5 кг сливочного несоленого масла, 100 мл виски и 0,5 кг меда. Все перемешайте. Принимайте как рассасывающее

средство по 1 ст. л. 3 раза в день за 30 минут до еды.

При язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, диспепсии, гастритах, плохом пищеварении поможет следующее средство: 0,5 стакана измельченных в мясорубке листьев алоэ смешайте с 1 стаканом сахарного песка (или 3/4 стакана меда), оставьте на 3 дня в темном месте. После этого добавьте к смеси 0,5 стакана виски и поставьте настаиваться еще на сутки. Принимайте по 1 ст. л. 2–3 раза в день перед едой в течение 1–2 месяцев.

Прекрасным мочегонным, тонизирующим, стимулирующим сердечную деятельность средством является КОРЕНЬ ЛЮБИСТОКА, настоянный на виски. Для его приготовления возьмите 100 г измельченного корня любистока, залейте 300 г неразбавленного виски и настаивайте в течение полумесяца. Пейте по 1 ст. л. 3 раза в день до еды.

Как мочегонное, отхаркивающее, желчегонное средство, а также как средство от бессонницы применяется настойка УКРОПА ОГОРОДНОГО. Проварите 50 г измельченной травы укропа на маленьком огне в 0,5 л виски в течение получаса. Принимайте перед сном по 50–60 мл.

При гипертонической болезни 1–2 степени поможет свекольная смесь, для приготовления которой понадобится 4 стакана свекольного сока, 4 ст. л. меда, 100 г сушеницы болотной, 500 г виски. Все составные части соедините, тщательно перемешайте и поставьте в темное прохладное место на 10 суток в плотно закупоренной посуде. Затем процедите смесь. Применяйте по 1–2 ст. л. 3 раза в день за полчаса до еды.

При пороках сердца, сердечной недостаточности, сопровождающейся нарушением проводимости, функциональных неврозах сердца поможет настойка АДОНИСА ВЕСЕННЕГО с виски. 2 ст. л. мелко измельченной травы адониса залейте 200 мл виски, плотно закройте. Настаивайте в течение 10–15 дней в темном месте. Эту настойку можете применять как успокаивающее, легкое снотворное средство по 15–20 капель 3 раза в день.

При приготовлении и употреблении настойки в точности соблюдайте пропорции, так как адонис содержит некоторые вещества, передозировка которых нежелательна.

При аритмии, гипертонии, неврозе сердца, тахикардии, бессоннице, гиперфункции щитовидной железы, атеросклерозе советуем принимать настойку БОЯРЫШНИКА КРОВАВО-КРАСНОГО. Залейте 1 ст. л. измельченных плодов или цветков боярышника 1 стаканом виски, оставьте настаиваться на 7 дней в закрытом сосуде. Затем процедите и принимайте по 20–30 капель

3–4 раза в день до еды.

Настойка из незрелых грецких орехов полезна при повышенном давлении, сердечных заболеваниях, гастрите, плохом переваривании пищи. 50 г измельченных незрелых грецких орехов залейте 0,5 л виски, оставьте в темной бутылке на солнце на две недели, периодически встряхивая. Затем процедите. Принимайте по 1 ст. л. 3 раза в день после еды. Для лечения бронхита принимайте по 1 ч. л. с горячим чаем, добавив мед по вкусу.

Из зеленых грецких орехов можете приготовить и другую настойку. 100 штук зеленых грецких орехов разрежьте на 4 части, засыпьте 800 г сахарного песка или залейте жидким медом, добавьте 1 л виски. Оставьте полученную смесь в плотно закрытой банке в темноте, желательно в погребе, на 2 недели, периодически встряхивайте. Процедите и принимайте по 1–2 ч. л. 3–4 раза в день перед едой. Настойка является хорошим средством против склероза, поможет очистить печень, кишечник.

При атеросклерозе, головных болях, шуме в ушах поможет настойка КЛЕВЕРА КРАСНОГО. 40 г цветков залейте 600 мл виски, настаивайте в течение 2 недель. Процедите, отожмите. Принимайте по 20 г перед обедом или перед сном. Курс лечения длится 3 месяца с перерывом — 10 дней. Через 6 месяцев курс можно повторить.

При гипертонии, стенокардии можно использовать настойку виски с ПУСТЫРНИКОМ ПЯТИЛОПАСТНЫМ. Свежую траву пустырника промойте, отожмите сок. Смешайте 2 части сока с 3 частями виски. Принимайте по 25–30 капель с 2 ст. л. воды.

Чтобы избавиться от слабости и восстановить силы после болезни, советуем принимать такую свекольную настойку: наполните бутылку доверху сырой тертой красной свеклой и залейте ее виски. Настаивайте смесь в тепле 12 суток. Пейте по 30 мл перед едой.

Хорошим успокаивающим эффектом при повышенной возбудимости нервной системы, бессоннице является настойка ХМЕЛЯ ОБЫКНОВЕННОГО. Залейте 2 ст. л. измельченных шишек хмеля 200 мл виски и настаивайте в течение 10 дней. Принимайте по 10–15 капель 2 раза в день.

При мигрени поможет настойка из АПЕЛЬСИНА. Измельчите 0,5 кг апельсинов вместе с кожурой, добавьте 100 г кашицы корней хрена, тщательно перемешайте с 1 кг сахара и добавьте 0,5 л виски и 0,5 л воды. Смесь проварите в закрытой посуде на кипящей водяной бане в течение часа, затем охладите, процедите. Принимайте по трети стакана через два часа после еды 1 раз в день. Учтите, что настойка противопоказана при обострении

язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, хроническом энтероколите, панкреатите, гастрите с повышенной кислотностью желудочного сока.

Эта настойка повысит иммунную систему, окажет общеукрепляющее действие на весь организм, поможет при вялости, депрессивном состоянии. Кроме того, она благотворно повлияет на зубы, остановит кровоточивость десен. Настойка будет полезна и людям с избыточным весом, так как она способствует нормализации обмена веществ в организме.

Как общеукрепляющее средство для выздоравливающих поможет настойка ДЕВЯСИЛА. 20 г свежего измельченного корня девясила высокого проварите в 0,5 л виски не менее 10 минут. Принимайте по 50 г 2 раза в день.

При мигрени поможет также настойка КАЛЕНДУЛЫ. 20 г цветов календулы залейте 100 мл виски и поставьте в прохладное темное место на 7 дней. Принимайте по 40–50 капель в 30 мл воды 3 раза в день до еды.

Кроме лечения мигрени, настойку принимают на ранних стадиях гипертонии, при сердечных заболеваниях, сопровождающихся нарушением сердечного ритма, учащенным сердцебиением, а также при болезнях желчного пузыря, язвенной болезни желудка. Она способствует улучшению сна, повышению работоспособности, но для получения результата необходимо длительное применение настойки. Когда болит ухо, поможет компресс из настойки календулы, сделанный на заушную и околоушную области.

Эффективна при мигрени настойка ПРОПОЛИСА. 20 г прополиса залейте 100 мл виски или водки, дайте настояться в течение недели. Готовую настойку процедите, принимайте по 40 капель каждый день. Вместо прополиса можно использовать корень валерианы, душицы.

Настойка ЧЕСНОКА с виски поможет при склерозе. Наполните треть бутылки порезанным чесноком, залейте виски до горлышка. Настаивайте 14 дней в темном месте, ежедневно взбалтывая. Принимайте по 15 капель 3 раза в день до еды с 1 ч. л. холодной кипяченой воды. Настойка очищает кровеносную систему, снижает давление, нормализует работу желудка, снимает спазмы головного мозга.

Не менее эффективна настойка из репчатого лука. Готовится она также. Обе настойки принимаются в течение 1–2 месяцев.

Чесночная настойка эффективна при малокровии. Очистите 300 г чеснока, положите его в 2-литровую бутыль и залейте 1 л виски, поставьте на 3 недели настояться. Принимать нужно по 20 капель настойки на полстакана молока.

Можно приготовить старинную шотландскую настойку виски с чесноком. 350 г чеснока измельчите, потолките в фарфоровой посуде деревянной толокушкой. 200 г полученной массы (возьмите ее снизу, где больше сока) положите в глиняный сосуд и влейте 300 мл виски. Сосуд плотно закройте и поставьте в темном прохладном месте на 10 дней. После этого процедите через плотную ткань, отожмите. Через три дня начинайте лечение. Лекарство пейте по каплям с холодным молоком (50 мл молока) по указанной схеме:

Дни	Завтрак (капли)	Обед (капли)	Ужин (капли)
1-й день	1	2	3
2-й день	4	5	6
3-й день	7	8	9
4-й день	10	11	12
5-й день	13	14	15
6-й день	15	14	13
7-й день	12	11	10
8-й день	9	8	7
9-й день	6	5	4
10-й день	3	2	1

Далее принимайте по 25 капель 3 раза в день, пока не закончится настойка. Курс лечения можно повторять не чаще чем через каждые 5 лет.

Эта настойка должна очистить организм от жиров и известковых отложений, предупредить инфаркт, стенокардию, склероз, паралич, образование опухолей, значительно улучшить обмен веществ, в результате чего сосуды станут эластичными.

При физическом, нервном истощении, повышенной утомляемости, а также при простуде поможет настойка РОДИОЛЫ РОЗОВОЙ. Залейте 50 г сухого корня родиолы 0,5 л виски, оставьте на 7 дней в темном месте. Затем процедите. Принимайте по 10 капель 2–3 раза в день за 15–30 минут до еды.

Эту настойку принимайте по 20–40 капель 2 раза в день, утром и в обед, за 30 минут до еды в течение 10–20 дней для повышения давления.

Она поможет также и при ангине. 1 ч. л. настойки добавьте в полстакана горячей воды и полощите горло в течение 10–15 минут, затем сделайте небольшой перерыв и повторите процедуру.

Кроме того, настойка повысит аппетит, нормализует сон, снимет неприятные ощущения в области сердца, хорошо восстановит силы после переутомления.

Усилить аппетит, улучшить пищеварение, повысить настроение поможет настойка виски с МАНДАРИНОМ. 2 ст. л.

измельченной сухой мандариновой кожуры залейте 300 мл виски. Настаивайте в темном месте в течение недели. Принимайте по 25 г за полчаса до еды.

От бессонницы поможет настойка из ХМЕЛЯ. 40 г измельченных шишек хмеля залейте 2 стаканами виски и поставьте на 2 недели в темном месте настояться, после чего процедите. Принимайте по 5 капель настойки на 1 ст. л. воды 2 раза в день до еды и на ночь, за 30–40 минут до сна в двойной дозе. Можно добавить 2 ч. л. меда.

Для лечения порезов, язв, ушибов, ссадин хорошо делать дезинфицирующие, заживляющие примочки. 1 стакан теплой кипяченой воды смешайте с 1 ч. л. настойки календулы и 1 ч. л. жидкого меда. Смачивайте в полученном растворе компрессные тампоны и накладывайте их на больные участки кожи на 20–30 минут.

Эту же настойку можно применять для лечения угревой сыпи на лице, лишая и микозов. Она окажет лечебное действие при жирной себорее, для этого ее нужно втирать в кожу головы. Курс лечения — 1 месяц, через 3–4 недели его можно снова повторить.

ГЛАВА 5 КОКТЕЙЛИ НА ОСНОВЕ ВИСКИ

КОКТЕЙЛЬ «МАНХЭТТЕН-1»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл вермута, 15 мл водки «Померанцевой горькой», 2 вишни.

Способ приготовления. Перемешайте все в шейкере и перелейте в широкий низкий стакан, украсьте вишнями.

КОКТЕЙЛЬ «МАНХЭТТЕН-2»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл вермута, 10 мл водки «Охотничьей горькой», лимон или апельсин, лед.

Способ приготовления. Перемешайте все ингредиенты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, украсьте долькой лимона или апельсина и добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «АМЕРИКАНСКИЙ ЦЫПЛЕНОК»

Требуется: 20 мл виски, 1 яичный желток, 1 ст. л. сахара, 30 мл шампанского.

Способ приготовления. Взбейте в миксере виски, яичный желток, сахар. Пенную смесь процедите в бокал и заполните его охлажденным шампанским.

КОКТЕЙЛЬ «В СТИЛЕ САФАРИ»

Требуется: 20 мл виски, 15 мл ликера «Бенедиктин», 25 мл «Южного» ликера, лимон.

Способ приготовления. Все ингредиенты перемешайте в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал и украсьте край бокала кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «ТЕХАССКИЙ ПАРЕНЬ»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл «Южного» ликера, 20 мл апельсинового сока, кубик льда.

Способ приготовления. Смешайте все ингредиенты в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал и добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «ХЭЛЛО, АМЕРИКА!»

Требуется: 20 мл виски, 40 мл Шерри-бренди, 15 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Все перемешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ОХОТНИЧИЙ»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл белого вермута, 10 мл водки «Охотничья горькая», 1 кружок лимона, 20 мл содовой воды, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, белый вермут, водку в шейкере. Перелейте в широкий низкий бокал. Перед подачей добавьте содовую воду. Украсьте край бокала кружком лимона,

добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОН ЛАЙТ»

Требуется: 20 мл виски, 15 мл «Южного» ликера, 15 мл ликера «Бенедиктин», лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, «Южный ликер» и ликер «Бенедиктин» в шейкере и перелейте в бокал для коктейлей. Добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛИМОННЫЙ»

Требуется: 50 мл виски, 200 мл красного вермута, цедра половинки лимона, несколько вишен, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, красный вермут, несколько кубиков льда и натертую цедру лимона в шейкере. Разлейте напиток в низкие бокалы и положите в каждый по 1–2 вишни. Предварительно смочите край бокала сначала в лимонном соке, а затем в сахаре.

ЯПОНСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «SUNTORQ»

Требуется: 40 мл японского виски «Suntorq», 20 мл коктейля «Диско», 20 мл «Горькой лимонной настойки», 10 мл чая, кружок лимона, лед.

Способ приготовления. Виски, коктейль, настойку и чай взбейте в шейкере, перелейте в бокалы для коктейлей. Добавьте несколько кубиков льда, украсьте край бокала кружком лимона и сахарным «инеем».

ШОТЛАНДСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ БЛЮЗ»

Требуется: 50 мл шотландского виски «Haiq», 50 мл коктейля «Бочче-Болл», 50 мл содовой воды, лед.

Способ приготовления. Взбейте в миксере со льдом шотландское виски, коктейль. Перелейте коктейль в низкий широкий бокал. Перед подачей добавьте содовую воду и лед.

КОКТЕЙЛЬ «ГОЛД ЛЭЙК»

Требуется: 30 мл виски «Cutty sark Blended», 15 мл смородинового сиропа, 65 мл воды, лед.

Способ приготовления. Смешайте в миксере смородиновый сироп и виски со льдом. Перед подачей добавьте охлажденную воду.

КОКТЕЙЛЬ «QUEEN ANNA»

Требуется: 30 мл шотландского виски «Королева Анна», 20 мл ликера «Старый Таллин», 20 мл ликера «Старый Арбат», 50 мл шампанского, вишня, кружок апельсина, лед.

Способ приготовления. На дно бокала положите кусочки льда и вишню. Налейте шотландское виски и ликеры. Перед подачей добавьте охлажденное шампанское. Оформите край бокала кружком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «КОРОЛЕВСКИЙ»

Требуется: 30 мл шотландского виски «Королева Анна», 50 мл виноградного сока, 10 мл лимонного ликера (или настойки), вишня, кружок апельсина, лед.

Способ приготовления. На дно бокала положите кубики льда и вишню. Сверху налейте шотландское виски «Королева Анна», виноградный сок и лимонный ликер. Оформите край бокала кружком апельсина и сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «РИЧАРД III»

Требуется: 70 мл шотландского виски «Паспорт», 30 мл шотландского виски «Ричард», 20 мл клубничного сиропа, 20 мл лимонного сиропа, 5 мл содовой воды, 60–90 мл воды со льдом, вишня, лед.

Способ приготовления. Взбейте в миксере со льдом шотландское виски, клубничный сироп, лимонный сироп, содовую воду. Перед подачей добавьте воду со льдом.

КОКТЕЙЛЬ «IEB»

Требуется: 40 мл виски «IEB», 40 мл коктейля «Диско», 10 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в миксере шотландское виски и коктейль «Диско» в равных пропорциях, перелейте в широкий низкий бокал. Добавьте лимонный сок. Подайте со льдом и украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛАЯ ЛОШАДЬ»

Требуется: 100 мл шотландского виски «Белая лошадь», 50 мл коктейля «Дистилленд», 100 мл шампанского, лед.

Способ приготовления. Смешайте шотландское виски с коктейлем и со льдом. Добавьте охлажденное шампанское.

КОКТЕЙЛЬ «ДОМ ЭШЕРОВ»

Требуется: 30 мл виски, 30 мл вермута, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски с вермутом в широком низком бокале округлой формы. Добавьте лед.

КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЕВОЕ ВИСКИ»

Требуется: 50 мл виски, 50 мл вишневого ликера, 1 ч. л. лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, вишневый ликер и лимонный сок в широком низком граненом бокале. Добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «МОЯ ЛЮБОВЬ»

Требуется: 50 мл виски, 25 мл вишневого сиропа, 25 мл лимонного сока, лед, кружок лимона.

Способ приготовления. Смешайте виски, вишневый сироп, лимонный сок в шейкере, перелейте коктейль в широкий низкий граненый бокал. Добавьте в бокал несколько кубиков льда и украсьте край бокала кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «АФРИКАН ПРЕЗЕНТ»

Требуется: 30 мл виски, 10 мл ликера «Бенедиктин», 10 мл апельсинового ликера, 10 мл лимонного сока, лед, кружок апельсина.

Способ приготовления. Хорошо взболтайте в шейкере виски, лимонный сок, ликер «Бенедиктин» и апельсиновый ликер. Перелейте коктейль в широкий низкий бокал, добавьте несколько кубиков льда, украсьте край бокала кружком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «МАЙН ВИСКИ»

Требуется: 40 мл виски, 10 мл сахарного сиропа, лед, сахар.

Способ приготовления. Смешайте в широком низком бокале виски и сахарный сироп, добавьте несколько кубиков льда и украсьте край бокала сахарным «инеем».

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ ОРАНЖ»

Требуется: 30 мл виски, 10 мл апельсинового ликера, 20 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте виски, ликер и сок в шейкере. Перелейте коктейль в широкий низкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «КАНАДСКИЙ САУЭР»

САУЭР ВИСКИ — в переводе с английского «кислое виски». Такой вкус получается благодаря содержанию в коктейле цитрусовых соков.

Требуется: 45 мл канадского виски, 15 мл лимонного сока, 0,5 ч. л. сахарного сиропа, несколько зерен гвоздики, долька лимона.

Способ приготовления. Приготовьте коктейль в шейкере, подайте со льдом в старомодном стакане олд-фэшенд. Украсьте коктейль долькой лимона, а сверху посыпьте молотой гвоздикой.

КОКТЕЙЛЬ «ИНДИАНА РИВЕР САУЭР»

Требуется: 45 мл американского виски, 15 мл грейпфрутового сока, 0,5 ч. л. малинового ликера, 0,5 ч. л. десертного красного вермута, 1 долька лимона или апельсина, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере, перелейте коктейль в широкий низкий граненый бокал, добавьте несколько кубиков льда и дольку лимона или апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «НЬЮ-ЙОРК САУЭР»

Требуется: 30 мл американского виски, 15 мл малинового сока, 30 мл сухого красного вина, 1 ч. л. сахарного сиропа, 1 долька лимона или апельсина.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере, перелейте коктейль в широкий низкий бокал округлой формы. Подавайте без льда, украсьте долькой лимона или апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «БЕРЛИНСКИЙ САУЭР»

Требуется: 50 мл виски, 25 мл лимонного сока, 1 ч. л. «Аллажского тминного ликера», 10 мл сухого белого вермута, долька лимона.

Способ приготовления. Перемешайте все компоненты в шейкере. Перелейте в широкий низкий бокал, украсьте долькой лимона. Подавайте без льда.

КОКТЕЙЛЬ «САЙРИ-ВИСКИ»

Требуется: 50 мл виски, 50 мл лимонного сока, черешня, кружок лимона, сахарная пудра, лед.

Способ приготовления. Заполните шейкер на 1/5 колотым льдом. Налейте виски, лимонный сок, добавьте сахарную пудру и сильно встряхните. Напиток процедите в низкий бокал, украсьте черешней и тонким кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «АМЕРИКАНСКИЙ НЬЮ-САУЭР ВИСКИ»

Требуется: 60 мл американского виски, 30 мл лимонного сока, 1 ч. л. гренадинового сиропа, цедра лимона, долька лимона.

Способ приготовления. Приготовьте коктейль в шейкере, смешав все компоненты. Подайте без льда в рюмке. Украсьте долькой лимона и серпантином из лимонной кожуры.

КОКТЕЙЛЬ «ТАУЭР»

Требуется: 50 мл шотландского виски, 25 мл десертного красного вермута, 2–3 капли вишневого ликера.

Способ приготовления. Приготовьте коктейль в миксере, тщательно смешав все компоненты. Подайте без льда в коктейльной рюмке. Украсьте край рюмки сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «SCOTLAND BALSAM»

Требуется: 40 мл шотландского виски, 20 мл сухого белого вермута, 20 мл десертного красного вермута.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере. Подайте без льда в коктейльной рюмке. Украсьте край рюмки сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ С СОДОВОЙ»

Требуется: 50 мл виски, 30 мл содовой воды, 10 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в широком низком бокале виски с содовой и лимонный сок. Добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «РАШЕН ВИСКИ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл белого вермута, 1 ч. л. водки «Старка», лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере виски, вермут и водку, перелейте коктейль в широкий низкий бокал округлой формы. Добавьте несколько кубиков льда и украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «МИЛК ВИСКИ»

Требуется: 30 мл виски «Амаретто ди Саронно», 180 мл молока, 40 мл ликера «Старый Таллин» или «Старый Арбат», 1 ч. л. липового меда.

Способ приготовления. Напитки взбейте в отдельной посуде миксером — 1/7 «Амаретто ди Саронно», 6/7 холодного молока. Отдельно подайте «Амаретто ди Саронно», взбитым с ликером «Старый Таллин» и «Старый Арбат», и с липовым медом.

КОКТЕЙЛЬ «ОГНЕДЫШАЩИЙ ДРАКОН»

Требуется: 60 мл «Амаретто ди Саронно», 180 мл чая, 50 г мороженого.

Способ приготовления. В стакан свежего горячего чая добавьте «Амаретто ди Саронно». Перед подачей украсьте сверху холодным мороженым.

КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ С ЧАЕМ»

Требуется: 60 мл виски, 200–250 мл чая, долька лимона, лед.

Способ приготовления. В стакан холодного несладкого чая добавьте виски. Перед подачей к столу украсьте коктейль долькой лимона.

САРОНСКИЙ КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ С ДЖИНОМ»

Требуется: 30 мл виски, 60 мл сухого джина, 2 ст. л. лимонного сока, 200 мл темного пива, лед.

Способ приготовления. Взбейте в миксере со льдом все компоненты. Перелейте коктейль в коктейльный бокал, добавьте лед. Украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ТУМАН В САРОННЕ»

Требуется: 200 мл виски «Амаретто ди Саронно», 1 долька лимона, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал, украшенный долькой лимона.

КОКТЕЙЛЬ «БАЛЬЗАМ АМАРЕТТО»

Требуется: 20 мл виски «Амаретто ди Саронно», 20 мл «Русского» бальзама, 100 мл шампанского, кружок апельсина, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере со льдом. Перелейте коктейль в коктейльный бокал, на дно которого предварительно налейте охлажденное шампанское. Оформите край бокала сахарным «инеем» и кружком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНИЙ ЗАКАТ»

Требуется: 90 мл виски, 30 мл «Пшеничной» водки, 1 ч. л. лимонного сока, лед, кружок апельсина.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере, перелейте коктейль в широкий низкий бокал, на дно которого

предварительно положите несколько кубиков льда. Украсьте край бокала кружком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ЛЕДИ БАЛТИМОР»

Требуется: 25 мл виски, 25 мл рома, 25 мл лимонного сока, 25 мл вермута, 20 мл содовой, лед, вишня.

Способ приготовления. Компоненты взбейте в шейкере со льдом. Перелейте готовый коктейль в высокий узкий бокал, наполненный кубиками льда. Перед подачей добавьте содовой воды и украсьте вишенкой.

КОКТЕЙЛЬ «НОЧНОЙ ФЕЙЕРВЕРК»

Требуется: 30 мл виски, 15 мл рома, 15 мл водки, 15 мл тернового джина, 30 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере со льдом, а потом перелейте коктейль в высокий узкий бокал. Край бокала украсьте сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «НЬЮ-ДЖЕРСИ»

Требуется: 45 мл виски, 25 мл лимонного сока, 15 мл гранатового ликера, лед.

Способ приготовления. Хорошо взболтайте все компоненты в шейкере, а затем перелейте коктейль в широкий низкий бокал. Добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «КРЕСТНЫЙ ОТЕЦ»

Требуется: 20 мл виски, 45 мл водки, 25 мл шотландского виски, лед.

Способ приготовления. Взбейте все компоненты коктейля и перелейте его в широкий низкий бокал. Добавьте в бокал несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «АРМСТРОНГ»

Требуется: 30 мл виски, 15 мл лимонного ликера, 15 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал. Добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ФРАНЦУЗСКОЕ ВИСКИ»

Требуется: 25 мл виски, 45 мл коньяка «Наполеон», лед.

Способ приготовления: Взбейте французский коньяк с виски в миксере и перелейте в высокий узкий бокал со льдом. Украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «НА ДНЕ ОКЕАНА»

Требуется: 45 мл виски, 10 мл рома, лед.

Способ приготовления. Налейте в низкий широкий бокал смесь виски и рома. На дно бокала предварительно положите несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ДОРОГА В ГОЛЛИВУД»

Требуется: 150 мл виски, сок 1 апельсина, 1 ст. л. сахара, лед.

Способ приготовления. Смешайте в миксере измельченный лед, сахар, сок апельсина и виски. Сахар должен полностью раствориться. Разлейте коктейль в красивые бокалы и подавайте в охлажденном виде. Края бокалов украсьте сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «КАКАО ВИСКИ»

Требуется: 30 мл виски, 320 мл горячего какао, 100 г взбитых сливок или крема, 1 шарик мороженого.

Способ приготовления. Во взбитый крем (или сливки) налейте виски, добавьте горячее какао. Перед подачей положите шарик мороженого.

КОКТЕЙЛЬ «СВАДЕБНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ»

Требуется: 30 мл виски, 15 мл темного крема «Какао», 30 г мороженого, лед.

Способ приготовления. Взбейте со льдом компоненты рецепта и подайте в бокале для шампанского.

КОКТЕЙЛЬ «ЧАО, БАМБИНО»

Требуется: 30 мл виски «Амаретто ди Саронно», 30 мл сладкого сливочного крема, 30 мл водки.

Способ приготовления. Взбейте все компоненты рецепта и подайте в бокале для шампанского.

КОКТЕЙЛЬ «КОФЕЙНОЕ АМАРЕТТО»

Требуется: 30 мл виски «Амаретто ди Саронно», 50 мл кофе «Экспресс», лед.

Способ приготовления. В чашку с горячим кофе налейте виски. По желанию добавьте лед. Подавайте, не размешивая.

КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ РОЯЛ»

Требуется: 100 мл виски, 50 мл «Сибирской» или «Пшеничной» водки, 100 мл грейпфрутового сока, 1 ст. л. липового меда, лед.

Способ приготовления. Взбейте в миксере липовый мед с грейпфрутовым соком, добавьте виски, водку. Перелейте в рюмку. По желанию можно добавить несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ХАРЛЕЙ ДЭВИДСОН»

Требуется: 60 мл виски, 40 мл вина, 60 мл грейпфрутового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере со льдом, а затем перелейте коктейль в широкий низкий граненый бокал. Можно добавить лед.

КОКТЕЙЛЬ «ФЕРРАРИ»

Требуется: 50 мл виски, 150 мл вермута, лед, кружок лимона.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере, а затем перелейте коктейль в широкий низкий бокал округлой формы. Добавьте в бокал несколько кубиков льда и украсьте край

бокала кружком лимона.

КОКТЕЙЛЬ «МЭНЕН»

Требуется: 90 мл виски, 10 мл сухого белого вина, 30 мл содовой воды, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты со льдом в шейкере, а потом перелейте в широкий низкий бокал. Перед подачей добавьте содовой воды и несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «МОНТЕ-КАРЛО МАРТИНИ»

Требуется: 90 мл виски, 45 мл вермута «Мартини», 45 мл рома.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере со льдом, а потом перелейте в широкий низкий бокал. Украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ГОЛД РИВЕР»

Требуется: 125 мл виски, 125 мл «Мартини», лед, кружок апельсина.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий граненый бокал. Добавьте в бокал несколько кубиков льда и украсьте край бокала кружком апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «КАЗАНОВА»

Требуется: 50 мл виски, 200 мл шампанского, 20 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в широком низком бокале, добавьте несколько кубиков льда и сок апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «ТАРЗАН»

Требуется: 20 мл виски, 30 мл апельсинового сока, 20 мл лимонного сока, 10 мл «Сибирской» водки, лед.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере со льдом, а потом перелейте в низкий широкий бокал. Добавьте в бокал несколько кубиков льда и украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ВЕЧЕРНИЙ БЛЮЗ»

Требуется: 40 мл джина, 10 мл виски, 20 мл вермута, 30 мл ликера «Бенедиктин», вишня.

Способ приготовления. Перемешайте в шейкере ингредиенты и перелейте коктейль в широкий низкий бокал. Добавьте вишню.

КОКТЕЙЛЬ «ДОРОЖНЫЙ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл вермута, 20 мл коньяка, 25 мл рома.

Способ приготовления. Перемешайте ингредиенты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «НАПОЛЕОН»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 20 мл коньяка, 15 мл

водки «Померанцевой горькой» или ликера «Бенедиктин», лед.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и перелейте коктейль в широкий низкий бокал, добавьте пару кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ЛУИДОР»

Требуется: 40 мл виски, лимонный сок, «Южный» или «Мандариновый» ликер, 25 мл л рома, 40 г фруктов.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и перелейте в узкий высокий бокал, украсьте дольками фруктов или ягодами.

КОКТЕЙЛЬ «СВЕЖЕСТЬ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 20 мл ликера, 20 мл малинового сока или малиновой наливки, сок половинки лимона, колотый лед, 20 г сахара.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты, хорошо взболтайте в пластмассовом стакане или миксере со льдом и перелейте в бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ТАИНСТВЕННЫЙ НЕЗНАКОМЕЦ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл вишневого ликера, 20 мл рома, 10 мл водки «Померанцевой горькой», 25 мл лимонного сока, 2 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере, хорошо потрясите, перелейте в широкий низкий бокал и добавьте 2 кубика льда.

КОКТЕЙЛЬ «ТИХАЯ ГАВАНЬ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 20 мл рома, 15 мл «Пряного» ликера, 1 ч. л. сахара, 1 яичный желток.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, украшенный сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «БЕЛЫЕ НОЧИ»

Требуется: 2 ст. л. виски, 10 мл джина, 1 яичный желток, 1 ч. л. сахарного песка, 15 мл «Пряного» ликера, 40 мл коньяка.

Способ приготовления. Взбейте миксером яичный желток с сахарным песком, добавьте остальные ингредиенты и перелейте в высокий узкий бокал.

КОКТЕЙЛЬ «ТРИ КОВБОЯ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 10 мл сахарного сиропа, 15 мл лимонного сока, кожица цитруса.

Способ приготовления. Налейте, не перемешивая, в рюмку все ингредиенты в той последовательности, которая приведена в рецепте, и украсьте рюмку спиралью из кожицы цитрусового плода.

КОКТЕЙЛЬ «ТРУБКА МИРА»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл рома, 20 мл коньяка, 20 мл любого ликера, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «МАЙАМИ-БИЧ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 20 мл «Абрикосового» ликера, сок одного лимона, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере компоненты и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте кубик льда.

КОКТЕЙЛЬ «РОЗОВАЯ ПАНТЕРА»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 20 мл коньяка, 20 мл «Малинового» или «Вишневого» ликера, 15 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «СУПЕРВИСКИ»

Требуется: 50 мл виски, 50 мл «Посольской» водки, 100 мл апельсинового сока, 50 мл шампанского, лед.

Способ приготовления. Смешайте апельсиновый сок, водку, виски в шейкере. Хорошо взболтайте, добавьте лед. Перелейте коктейль в широкий низкий бокал и долейте шампанского.

КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛОТАЯ ТУФЕЛЬКА»

Требуется: 60 мл виски, 60 мл апельсинового сока, 60 мл лимонного сока.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал со льдом на дне. Украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ОЖИДАНИЕ»

Требуется: 50 мл виски, 70 мл марочного коньяка, 50 мл апельсинового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере, перелейте в широкий низкий бокал со льдом на дне. Украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ВИСКИ ИТАЛЬЯНО»

Требуется: 30 мл виски «Амаретто ди Саронни», 30 мл бренди, 30 мл ананасового сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере, перелейте коктейль в высокий узкий бокал. Наполните его кубиками льда и украсьте край сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «ЛИОН ВИСКИ»

Требуется: 45 мл виски, 15 мл «Смирновской» водки, 60 мл ананасового сока без сахара, 60 мл кокосового крема, лед.

Способ приготовления. Положите компоненты в шейкер и взбивайте в течение 20–30 секунд. Перелейте коктейль в высокий узкий бокал, наполненный кубиками льда. Перед подачей украсьте вишенкой.

КОКТЕЙЛЬ «КАЗИНО»

Требуется: 20 мл виски, 10 мл джина, 10 мл вермута, 20 мл «Шерри-бренди», 10 мл водки «Померанцевой горькой» или «Пряного» ликера, долька апельсина.

Способ приготовления. Все компоненты перемешайте в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, после чего украсьте долькой апельсина.

КОКТЕЙЛЬ «МАЙ ЛАВ»

Требуется: 35 мл виски, 25 мл джина, 10 мл коньяка, 10 мл «Вишневого» ликера, 10 мл лимонного сока, лед, сахар.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере и вылейте в высокий узкий бокал, после чего добавьте лед и украсьте край бокала сахарным «инеем».

КОКТЕЙЛЬ «МОЛОДОСТЬ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл джина, 10 мл водки «Вишневой горькой», 15 мл лимонного сока, лед.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере компоненты и перелейте в широкий низкий бокал, добавьте несколько кубиков льда.

КОКТЕЙЛЬ «ВИШНЕВО-СМОРОДИНОВЫЙ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл рома, 40 мл «Черносмородинового» ликера, 10 мл водки «Вишневой горькой», 30 мл холодной минеральной воды.

Способ приготовления. Смешайте ингредиенты в шейкере, вылейте в бокал и добавьте минеральную газированную воду.

КОКТЕЙЛЬ «ЖАРКАЯ ИНДИЯ»

Требуется: 20 мл виски, 20 мл рома, 15 мл лимонного сока, 1 ст. л. сахарного сиропа, спираль из кожицы цитрусового фрукта.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, украшенный спиралью из кожицы цитруса.

КОКТЕЙЛЬ «ВУЛКАН СТРАСТЕЙ»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл рома, 10 мл коньяка, 10 мл лимонного сока, 10 мл сахарного сиропа, кружок лимона или апельсина.

Способ приготовления. Смешайте компоненты в шейкере и перелейте в высокий узкий бокал, украшенный кружком цитруса.

КОКТЕЙЛЬ «МОРСКАЯ СИРЕНА»

Требуется: 40 мл виски, 20 мл рома, 10 мл джина, сок половинки лимона, вишня.

Способ приготовления. Смешайте все компоненты в шейкере и перелейте в широкий низкий бокал, украшенный вишенкой.

ГЛАВА 6 ЗАКУСКИ К ЛЮБИМОМУ НАПИТКУ

В этой главе речь пойдет о том, какие закуски следует подавать к виски. Действительно, многие из нас задумываются о том, что подать к столу под тот или иной напиток. И если кто-то думает, что нет никакой разницы между блюдами, поданными к столу вместе с белым вином, коньяком или виски, он ошибается.

Каждый из этих напитков имеет неповторимый букет, оттенить и усилить который призваны кулинарные творения. Советуем читателю прислушаться к советам, которые будут даны ниже, и воспользоваться ими при сервировке стола.

Напитком, для которого будут предназначены описанные ниже блюда, является виски. В отличие от белых и красных вин, требующих горячих блюд и гарниров, а также в отличие от коньяка и джина, сопровождаемых блюдами из морепродуктов, сыра и зелени, к виски лучше всего подходят всевозможные фрукты и сладости. Именно о них и пойдет разговор.

ЯГОДЫ СВЕЖИЕ С САХАРОМ

Требуется: 150 г вишни (или черешни, сливы, черники, садовой земляники, малины), 15 г сахара.

Способ приготовления. Спелые ягоды переберите, промойте холодной кипяченой водой, из слив и вишен выньте косточки, разложите в креманки или вазочки и посыпьте сахарной пудрой.

Сахарный песок можно подать отдельно. Виноград подается без сахара.

ЯГОДЫ СВЕЖИЕ С МОЛОКОМ, СЛИВКАМИ ИЛИ СМЕТАНОЙ

Требуется: 100 г малины или земляники, 150 г молока, 100 г сливок или 50 г сметаны, 20 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Малину или землянику переберите, удалите плодоножки, промойте холодной кипяченой водой и уложите горкой в вазочки. Сахарную пудру подайте отдельно в розетке, а молоко, сливки или сметану — в специальном молочнике.

Свежие ягоды можно подавать со взбитыми сливками или сметаной.

ЧЕРНОСЛИВ В СМЕТАНЕ

Требуется: 400 г чернослива, 300 г сметаны или 400 г сливок, 100 г сахарной пудры, 50 г орехов.

Способ приготовления. Переберите и промойте чернослив. Уложите его в посуду, залейте небольшим количеством кипятка, доведите до кипения, затем снимите с огня, закройте посуду

крышкой и оставьте чернослив для набухания.

После охлаждения выньте из чернослива косточки, разложите его по вазочкам или креманкам, залейте взбитой сметаной или сливками, после чего посыпьте поджаренными и измельченными орехами.

ЯБЛОКИ ИЛИ ГРУШИ СО СЛИВКАМИ И ОРЕХАМИ

Требуется: 500 г яблок или 500 г груш, 300 г сливок или сметаны, 100 г сахарной пудры, 50 г грецких орехов.

Способ приготовления. Промытые, очищенные от кожицы яблоки или груши разрежьте пополам, удалите семена и варите до готовности в воде, подкисленной лимонной кислотой. Сливки или сметану взбейте, заправьте сахарной пудрой с добавлением мелко нарезанных и поджаренных орехов (половина нормы).

Охлажденные яблоки или груши положите в вазочки, залейте подготовленными сливками или сметаной, сверху посыпьте оставшимися мелко нарезанными орехами.

АНАНАС С САХАРНОЙ ПУДРОЙ

Требуется: 300 г ананаса, 120 г сахарной пудры, 15 г рома, 50 г сахара, 35 г воды.

Способ приготовления. Ананас после обработки нарежьте кружочками или ломтиками толщиной 2–3 мм (4–5 штук на порцию) и разложите в вазе веером. Ананас можно подать и в целом виде.

Отдельно в соуснике подайте крепкий сироп с ромом и в вазочке сахарную пудру.

ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

Требуется: 700 г яблок, 200 г сахара, 50 г клюквы, 50 г воды.

Способ приготовления. Вымойте яблоки в холодной воде и аккуратно удалите сердцевину и семена. Подготовленные яблоки уложите на противень, в отверстия яблок насыпьте сахар, сбрызните их водой и запекайте в жарочном шкафу в течение 15–20 минут (в зависимости от сорта яблок).

Положите запеченные яблоки в креманки, вазочки или на пирожковые тарелки, после чего полейте их сиропом и посыпьте сахарной пудрой. К печеным яблокам можно подать взбитые или обычные сливки.

ЯБЛОКИ С РИСОМ

Требуется: 700 г яблок, 50 г риса, 100 г молока, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 5 г ванилина, 4 яйца, 0,5 г лимонной кислоты, 5 г лимонной цедры, 5 гвоздичек, 50 г кураги, 50 г воды.

Способ приготовления. Подготовленные яблоки очистите от кожицы, положите в горячую воду и варите до готовности. Для ароматизации добавьте в воду лимонную кислоту, цедру лимона

и гвоздику.

Рис переберите, тщательно промойте в теплой воде, погрузите на 5 минут в кипяток и откиньте на сито. Положите рис в посуду и варите до готовности в молоке, смешанном со сливочным маслом, сахаром и ванилином. В готовую рисовую кашу положите изюм, хорошо перемешайте, добавьте сырые яйца. Закройте посуду крышкой и поставьте на 15–20 минут в жарочный шкаф.

Перед подачей разложите рис в кольцевые или круглые формы, а затем выложите в пирожковые тарелки. Сверху на рис положите горячие яблоки и полейте густым абрикосовым соусом.

Для приготовления абрикосового соуса курагу переберите, хорошо промойте в теплой воде, положите в посуду, залейте горячей водой и сварите. Готовую курагу протрите через сито. В полученное пюре добавьте сахар и кипятите несколько минут, пока пюре не загустеет.

ЯБЛОКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

Требуется: 700 г яблок, 200 г муки, 4 яйца, 100 г молока, 25 г сметаны, 50 г сахара, 0,5 г соли, 40 г топленого масла, 30 г сахарной пудры, 40 г кураги.

Способ приготовления. Подготовленные яблоки очистите от кожицы, нарежьте ровными кружочками толщиной 0,5 см, положите в неокисляющуюся посуду и засыпьте сахаром.

Одновременно приготовьте тесто. В желтки, отделенные от белков, положите сахар, соль, сметану, муку, тщательно размешайте, добавьте молоко, взбитые в густую пену белки и снова аккуратно размешайте.

Кусочки подготовленных яблок наколите на поварскую иглу или вилку, погрузите в тесто, быстро переложите в посуду с разогретым жиром и обжарьте до образования золотистой корочки.

Некоторые сорта яблок после жарки следует поставить на 5 минут в жарочный шкаф для полного размягчения. При подаче яблоки в тесте уложите на тарелку и посыпьте сахарной пудрой. Кроме того, отдельно можно подать абрикосовый или другой сладкий соус.

ШАРЛОТ

Требуется: 700 г яблок, 300 г пшеничного хлеба, 200 г молока, 4 яйца, 200 г сахара, 150 г сливочного масла, 10 г корицы, 100 г кураги, 300 г воды.

Яблоки очистите от кожицы, нарежьте мелкими кубиками и пересыпьте сахаром. Пшеничный хлеб без корки разрежьте на прямоугольные ломтики толщиной 0,5 см. Размеры ломтиков должны соответствовать размеру и форме посуды, в которой

запекается шарлот. Оставшийся хлеб нарежьте мелкими кубиками и подсушите.

Ломтики хлеба смочите с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, плотно уложите смоченной стороной внутрь на дно и стенки формы, смазанной маслом.

Подсушенные кусочки хлеба перемешайте с яблоками, добавьте корицу (в порошке), заполните этой смесью форму, покройте ломтиками хлеба, после чего запекайте в жарочном шкафу.

После выпекания шарлот выдержите в форме 10 минут, аккуратно выложите на блюдо или тарелку и полейте соусом.

ЯБЛОКИ В СЛАДКОМ ЯИЧНОМ СОУСЕ

Требуется: 400 г яблок, 5 яиц, 200 г сахара, 150 г белого сухого виноградного вина, 10 г лимонной цедры, 30 г лимонного сока.

Способ приготовления. Очищенные и сваренные в сиропе яблоки разложите в креманки или вазочки и залейте сладким соусом.

Для приготовления соуса яичные белки отделите от желтков. Затем желтки влейте в посуду и добавьте белок (примерно 1/5 часть к общему количеству желтков), всыпьте сахар, влейте вино (1/2 нормы) и варите на водяной бане при непрерывном взбивании кондитерским венчиком. Перед окончанием варки в соус влейте оставшееся вино, лимонный сок, добавьте лимонную цедру и тщательно перемешайте. Готовый соус должен хорошо держаться на кондитерском венчике, иметь светло-желтый цвет, кисло-сладкий вкус и запах вина и лимона.

АБРИКОСОВЫЙ ЗЕФИР

Требуется: 450 г абрикосов, 150 г сахара, 350 г муки, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Абрикосы промойте, сварите и протрите через сито. В полученное пюре всыпьте сахар и варите до тех пор, пока пюре не загустеет.

Одновременно взбейте белки и соедините их с горячим абрикосовым пюре. В эту массу введите растворенный в воде желатин, размешайте, переложите в кондитерский мешок и выпустите в креманки или вазочки, охладите. При подаче абрикосовый зефир можно полить фруктовым соком или сиропом с вином.

ГРЕНКИ С ФРУКТАМИ

Требуется: 200 г пшеничного хлеба, 4 яйца, 70 г молока, 40 г сливочного масла, 50 г сахара, 70 г консервированных фруктов, 50 г сиропа от фруктов, 30 г кураги.

Способ приготовления. Батон пшеничного хлеба без корки

нарежьте тонкими ломтиками, пропитайте их смесью яиц, молока, сахара и обжарьте.

Курагу сварите, протрите на сите и соедините с сахаром, растворенным в воде. Нагрейте до кипения. В полученный сироп положите нарезанные консервированные фрукты.

Гренки, уложенные на овальное блюдо или тарелку, украсьте прогретыми в сиропе фруктами и полейте абрикосовым соусом или фруктово-ягодным сиропом с вином.

«СНЕЖКИ» В СОУСЕ

Требуется: 3 яйца, 50 г сахара, 4 г ванилина, 0,6 г лимонной кислоты, 200 г молока, 20 г сахарной пудры, 20 г муки.

Способ приготовления. Хорошо охлажденные и взбитые белки смешайте с сахарной пудрой, лимонной кислотой. Полученную массу хорошо вымесите. Подготовленную белковую массу, разделанную в виде шариков, десертной ложкой опускайте в кипящую воду так, чтобы изделия не слипались. Варите «снежки» в течение 3–5 минут.

Готовые «снежки» осторожно выньте шумовкой на сито. После того как вода стечет, положите «снежки» в креманки и залейте сладким соусом из свежих ягод или абрикосовым соусом.

«Снежки» можно варить в кипящем молоке, а молоко после варки использовать в качестве молочного соуса.

ПУДИНГ ЯБЛОЧНЫЙ С ОРЕХАМИ

Требуется: 300 г яблок, 300 г молока, 6 яиц, 100 г сахара, 75 г грецких орехов, 30 г манной крупы, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления. Очищенные и слегка подсушенные в духовке орехи пропустите через мясорубку, положите в кастрюлю, залейте молоком и варите несколько минут, помешивая деревянной лопаточкой. После этого в молоко всыпьте манную крупу, вновь доведите до кипения и снимите с огня. В подготовленную смесь положите яичные желтки, растертые с сахаром, нарезанные кубиками яблоки, добавьте немного соли, размешайте, введите взбитые белки и осторожно размешайте. Массу разложите в форму, смазанную маслом, и варите на водяной бане. К пудингу можно добавить абрикосовый соус.

ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Требуется: 150 г манной крупы, 250 г чернослива, 300 г сахара, 10 яиц, 600 г молока, 30 г сливочного масла, 10 г лимонной кислоты, 100 г кураги, 10 г ванилина.

Способ приготовления. Просеянную манную крупу всыпьте в кипящее молоко и, непрерывно помешивая, варите до загустения. Снимите с огня и положите в кашу сахар, мелко нарезанный чернослив, сваренный до полуготовности в подкисленной воде, яичные желтки и хорошо перемешайте.

После этого в приготовленную массу введите взбитые белки, перемешайте, разложите в смазанные маслом формы и сварите на пару.

При подаче пудинг из манной крупы с черносливом полейте абрикосовым соусом или подайте его отдельно.

ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ С ЯБЛОКАМИ

Требуется: 150 г манной крупы, 400 г яблок, 300 г сахара, 10 яиц, 600 г молока, 10 г ванилина, 30 г сливочного масла, 100 г кураги.

Способ приготовления. Просеянную манную крупу всыпьте в кипящее молоко и, непрерывно помешивая, варите до загустения. Затем прекратите нагревание, положите сахар, яблоки, нарезанные мелкими кубиками, яичные желтки и все хорошо перемешайте.

После этого в приготовленную массу введите взбитые белки, вторично перемешайте, разложите в смазанные маслом формы и сварите на пару.

ПИРОГ С ЧЕРЕШНЕЙ

Требуется: 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 4 желтка, 3 ст. л. кислого молока, цедра 1/2 лимона, 360 г муки, 1 кг черешни.

Способ приготовления. Разотрите добела сливочное масло и сахарную пудру. Прибавьте, не переставая мешать, 4 желтка по одному, затем кислое молоко и мелко натертую цедру лимона.

Всыпьте муку. Смесь хорошо размешайте и выложите на противень, смазанный маслом и подпыленный мукой. Сверху уложите черешню, удалив из нее косточки. Пирог выпекайте на среднем огне, затем охладите, нарежьте кусочками и посыпьте сахарной пудрой.

Вместо черешен в пирог можно положить вишни, абрикосы и другие ягоды.

ПИРОГ С ВИШНЯМИ

Требуется: 2 яйца, 200 г сахара, 120 г сливочного масла, 3/4 стакана теплого молока, 1 г порошка ванилина, 400 г муки, 750 г вишен.

Способ приготовления. Разотрите добела яйца с сахаром, добавьте сливочное масло, теплое молоко, ванилин, просеянную муку.

Тесто хорошо взбейте и выложите в кастрюлю или на противень, смазанный маслом и подпыленный мукой. Сверху уложите вишню, удалив из нее косточки. Испеките пирог, посыпьте сверху сахарной пудрой, охладите и нарежьте на кусочки.

ПИРОГ С ГРУШАМИ

Требуется: 150 г муки, 4 желтка, 3/4 стакана сахарной пудры, 3/4 стакана растительного масла, 100 г молока.

Способ приготовления. Разотрите желтки с сахарной пудрой. Последовательно прибавьте растительное масло, молоко и муку. Тесто хорошо взбейте и выложите на смазанный маслом и подпыленный мукой противень.

Выпекайте пирог до образования светло-золотистого цвета, затем выньте из духовки и плотно уложите на него ломтики нарезанных груш. Сверху покройте пирог белками, взбитыми в плотную пену с 4–5 ст. л. сахара. Затем снова поставьте пирог в нагретую духовку и запеките до подрумянивания белков.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Требуется: 500 г муки, 300 г яблок, 4 яйца, 250 г сахара, 100 г сливочного масла, 100 г растительного масла, 1/2 ч. л. питьевой соды, 2 г ванилина.

Способ приготовления. Разотрите добела яйца с сахаром. Добавьте при непрерывном помешивании растопленное сливочное масло, растительное масло, питьевую соду, смешанную с мукой.

В конце прибавьте яблоки, очищенные и измельченные на терке, и ванилин. Можно добавить немного натертой лимонной цедры. Смесь хорошо вымесите и выложите в смазанную маслом и подпыленную мукой форму или кастрюлю.

После выпекания остывший пирог покройте взбитыми сливками или начинкой, а сверху посыпьте тертым шоколадом.

ОРЕХОВЫЙ ПИРОГ С ПОВИДЛОМ

Требуется: 500 г муки, 200 г повидла, 200 мл теплой воды, 50 г растительного масла, 200 г сахара, 1 ч. л. аммония, 1 ч. л. корицы, щепотка толченой гвоздики, 1 стакан толченых или молотых орехов.

Способ приготовления. Разведите повидло водой. Последовательно прибавьте растительный жир, сахар, аммоний, корицу, гвоздику. Все размешайте. В конце прибавьте орехи и муку.

Испеките пирог, охладите, разрежьте на кусочки и посыпьте сахарной пудрой.

ПАЙ ОРЕХОВЫЙ С НАЧИНКОЙ

Требуется: 150 г сливочного масла, 200 г муки, 4 яйца, 40 мл молока, 100 мл холодной воды, 120 г сахарной пудры, 1 стакан толченых орехов, 2 ст. л. молотых сухарей, 40 мл рома, 10 г цедры лимона.

Способ приготовления. Измельчите ножом сливочное масло и полный стакан муки. Прибавьте 1 желток, молоко и холодную воду. Замесите тесто и выдержите его на холоде примерно 1 час.

Затем разделите тесто на 2 неравные части. Большую часть раскатайте в пласт и уложите в форму для торта или на подходящий противень таким образом, чтобы пласт покрывал края формы на 2 см ее высоты.

Разотрите добела 3 желтка и 1 целое яйцо с сахарной пудрой. Прибавьте толченые орехи, молотые сухари, виски, цедру и белки, взбитые в крепкую пену. Нанесите смесь равномерно на уложенный пласт теста.

Из остального теста раскатайте другой пласт и покройте им начинку. Края пластов защипните. Пай смажьте взбитым яйцом и выпекайте в средне нагретой духовке.

ПАЙ С ЯБЛОКАМИ

Требуется: 150 г сливочного масла, 250 г сахарной пудры, 1 яйцо, 100 мл молока, 200 г муки, 4 яблока, 2 ст. л. сухарей, 1 ч. л. корицы.

Способ приготовления. Разотрите сливочное масло с сахарной пудрой. Последовательно прибавьте 1 яйцо, молоко, просеянную муку. Постепенно добавьте еще муки, вымешивая тесто до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук и от стенок посуды.

После этого отделите 1/3 теста, а остальное раскатайте толстым слоем, уложите в кастрюлю или двойную форму для торта, смазанную маслом и подпыленную мукой. Пласт должен изнутри покрывать борт формы приблизительно на 2 см его высоты. Затем нанесите яблочную начинку, приготовленную из 4 яблок, измельченных на терке, 2 ст. л. сахара, молотых сухарей и корицы.

Из оставшейся 1/3 теста сформируйте тонкий жгут или полоску, разрежьте его на куски и расположите их на начинке крест-накрест, в виде сетки.

Выпекайте пай в умеренно нагретой духовке, затем охладите, нарежьте и посыпьте сахарной пудрой, смешав ее с толчеными орехами или миндалем, или только сахарной пудрой, смешанной с корицей.

СТРУДЕЛЬ С НАЧИНКОЙ ИЗ ТЫКВЫ

Требуется: 150 мл растительного масла, 50 мл холодной воды, 200 г муки, соль.

Для начинки: 300 г мякоти тыквы, 50 г жира, 50 мл молока и 30 г сахара, 150 г крупно толченых орехов, 1 ч. л. корицы.

Способ приготовления. Замесите тесто из растительного масла, холодной воды, соли и муки. Сформируйте 2 лепешки и раскатайте их по размеру противня, в котором будете выпекать струдель. На смазанный маслом противень уложите один пласт, посыпьте молотыми сухарями, выложите сверху начинку,

разровняйте, накройте вторым пластом теста и слегка защипните края обоих пластов. Выпекайте струдель в средне нагретой духовке, затем охладите, нарежьте кусочками и посыпьте сахарной пудрой.

Чтобы приготовить начинку, запеките тыкву на противне, после чего обжарьте ее на жире. Влейте молоко и добавьте сахар. Непрерывно помешивая, варите полученную смесь до сгущения. Затем охладите, всыпьте крупно толченые орехи, корицу и хорошо размешайте.

ДЕСЕРТ ИЗ КАШТАНОВ

Требуется: 30 крупных каштанов, 200 г воды, 150 г сахара, 200 г сливок, 50 г сахарной пудры, 1 белок.

Способ приготовления. Сварите каштаны, очистите от кожуры и разомните вилкой. Влейте воду, всыпьте сахар и сварите, непрерывно помешивая. Снимите с огня, охладите и прибавьте сливки, взбитые с сахарной пудрой, и белок, взбитый в крепкую пену. Смесь размешайте и выложите в форму, предварительно ополоснув ее холодной водой. Форму поставьте в холодильник или на лед. Через 2–3 часа опрокиньте форму на блюдо.

АПЕЛЬСИНЫ С ГАРНИРОМ

Требуется: 3 больших апельсина, 20 г вымоченной брынзы, 150 г сахара, 2 ст. л. сметаны.

Способ приготовления. Апельсины разрежьте на 2 половинки, осторожно выньте мякоть так, чтобы не испортить корку. Из мякоти 1 апельсина отожмите сок, а мякоть других нарежьте маленькими кусочками. Хорошо размешайте брынзу, сахар и выжатый сок, добавьте взбитую сметану и кусочки апельсина. Смесь выдержите в холодном месте в течение одного часа, затем наполните этой смесью половинки апельсинов, из которых предварительно удалите мякоть. Украсьте апельсины сверху двумя видами джема. Если останется часть крема, можно подать его отдельно.

ДЫНЯ «СЮРПРИЗ»

Требуется: круглая дыня, сладкие фрукты.

Способ приготовления. Вымойте дыню, отрежьте крышечку и через отверстие маленькой ложечкой выньте из дыни семечки, а затем мякоть. Наполните образовавшуюся пустоту всевозможными фруктами: бананами, черешней, клубникой и т. д., более крупные плоды следует предварительно нарезать кусочками.

Десерт оставьте на два часа в холодильнике, а затем подайте к столу. Можно накрыть дыню отрезанной крышечкой.

ФАРШИРОВАННЫЕ СЛИВЫ

Требуется: 250 г слив, 50 г орехов, 50 г фундука, 100 г

сахарного песка, 50 мл виски или рома, 40 г повидла.

Способ приготовления. 2/3 общего количества слив очистите, стараясь, чтобы сливы остались целыми. Остальные сливы натрите на терке. Истолките орехи, добавьте виски или ром, а также натертые сливы и повидло.

Замесите, разложите смесь на доске, посыпьте сахаром и оформите продолговатым кусочком. Скатайте небольшие шарики и вложите вместо косточек в сливы. Сливы обмакните в сахарном песке и положите в бумажные формочки.

БИСКВИТ С ОРЕХАМИ И МЕДОМ

Требуется: 3 яйца, 25 г сахарной пудры, 125 г сливочного масла, 125 г муки, 50 мл виски.

Для крема: 200 г масла, 20 г жидкого меда, 200 г измельченных орехов.

Способ приготовления. Разотрите добела яйца и сахар в фарфоровой посуде. Добавьте размягченное масло и взбивайте до тех пор, пока не получится однородная масса. Не переставая взбивать, добавьте виски и выложите тесто в смазанную маслом круглую форму для тортов. Бисквит поставьте в нежаркую духовку.

Пока печется бисквит, подготовьте крем. В глубокой фарфоровой миске размягчите масло на водяной бане, взбейте его до получения пены. Добавьте мед и орехи, мешая смесь, пока она не превратится в однородную густую массу.

Разрежьте на 2 части выпеченный и остывший бисквит. Нижнюю часть намажьте половиной крема и накройте верхней частью. Остатком крема намажьте весь бисквит, используя для этой цели ложку или лопатку, погруженную перед этим в горячую воду. Сверху украсьте бисквит орехами.

«ОДЕТЫЕ» ГРУШИ

Требуется: 0,5 кг груш, 100 г сахара, 250 мл воды.

Для крема: 0,25 л молока, 50 г шоколада, 2 желтка, 30 г сахара, 5 г желатина.

Способ приготовления. Очистите груши, разрежьте на 2 части, удалите семена и положите в эмалированную посуду вместе с водой и сахаром. Варите в течение 10 минут, затем выньте, обсушите и оставьте остывать.

Шоколад разломайте на маленькие кусочки и подогрейте с небольшим количеством молока, чтобы он растопился. Взбейте сахар с желтками и постепенно влейте горячее молоко. Варите крем на слабом огне до загустения, но не давая ему закипеть, а затем, пока крем еще горячий, добавьте в него желатин, предварительно растворенный в холодной воде. Груши залейте кремом после того, как он окончательно остынет.

РУЛЕТ С КРЕМОМ ИЗ КЛУБНИКИ И ВЗБИТЫХ СЛИВОК

Требуется: 8 яиц, 100 г муки, 200 г сахара, 250 г взбитых сливок, 10 г желатина, 50 г миндаля, 50 г воды.

Способ приготовления. Желтки взбейте с половиной сахара, добавьте муку и взбитые в крепкую пену белки. Полученное тесто выложите на противень, застланный пергаментной бумагой, и поставьте на 10 минут в жаркую духовку. Затем сверните вместе с бумагой и оставьте остывать.

Замочите желатин в горячей воде и перемешайте с протертой клубникой (отделите 10 целых ягод). Сливки взбейте с оставшимся сахаром и перемешайте с клубникой.

Освободите рулет из бумаги и намажьте кремом, затем снова сверните в рулет. Сверху смажьте кремом и украсьте целыми ягодами и миндалем.

ГЛАВА 7 ВИСКИ В КУЛИНАРИИ

Виски является важным компонентом в рецептах приготовления многих блюд, в основном это жаркое и блюда из рыбы. Это очень крепкий алкогольный напиток, поэтому блюда, компонентом которых он является, предварительно нужно обжарить на огне, а потом уже добавлять к ним соусы, гарниры, подливы и так далее.

Применяется виски и в приготовлении мучных блюд: добавляется в тесто и начинки.

Виски является для жителей России напитком диковинным, поэтому рецепты, представленные в этой главе, можно отнести к разряду блюд «по случаю», так как их приготовление требует много времени и разнообразных продуктов, но результат будет этого стоить.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

ЖАРКОЕ «НЕЖНОЕ»

Требуется: 1 кг мяса, 500 г репчатого лука, 400 г шпика, 500 г сметаны или сливок, 500 г соленых огурцов, 1 лимон, 150 г зеленого лука, 20 мл виски, соль, специи.

Способ приготовления. Нарежьте говядину на мелкие кусочки, посолите, посыпьте молотым перцем, выжмите сок лимона, добавьте виски, перемешайте с мелко нарубленным репчатым луком и поставьте в эмалированной или керамической посуде на 5–6 часов в прохладное место для маринования.

Затем все переложите в жаровню и жарьте на свином шпике, после чего положите сметану или сливки, мелко нарезанные соленые огурцы и тушите до готовности в течение 15–20 минут. Посыпьте готовое блюдо сверху зеленым луком.

В качестве гарнира можно подать отварные, заправленные маслом макароны, рисовую кашу, отварной картофель или обычное картофельное пюре. Можно подать поджаренные грибы.

ОБЖАРЕННАЯ ГОВЯДИНА

Требуется: 1 кг говядины, 400 г репчатого лука, 80 г жира или растительного масла, 350 г картофеля, 2 дольки чеснока, 5 г тмина, 10 г паприки (красного перца), 100 г свежих помидоров, 50 мл виски, 2 ст. л. кетчупа.

Способ приготовления. Нарежьте мясо крупными кубиками, посолите и полейте виски, отложите. Через полчаса положите мясо в жаровню или кастрюлю, добавьте жир, мелко нарезанный лук, кетчуп и тушите все в течение 20 минут, после чего добавьте немного кипяченой воды или заранее приготовленного бульона, который добавляйте по мере испарения. Затем добавьте нарезанный кубиками картофель, тщательно размятый чеснок, тмин, паприку, долейте бульон или воду, чтобы жидкость покрыла всю массу, дайте прокипеть. Положите нарезанные свежие помидоры или томат-пюре, тушите до готовности в жарочном шкафу.

ЖАРКОЕ ПО-ЕВРЕЙСКИ

Требуется: 1 кг говядины, 100 г жира, 150 г репчатого лука, 100 г томат-пюре, 100 г чеснока, 200 г риса, 200 г чернослива, 30 г соли, 50 г зелени, 100 мл виски.

Способ приготовления. Нарежьте мясо поперек волокон по 1–2 куска на порцию (можно слегка отбить), посолите, посыпьте молотым перцем, полейте виски и обжарьте с двух сторон до образования румяной корочки. Затем переложите мясо в сотейник, залейте горячим бульоном или водой, чтобы оно

полностью покрылось, и тушите на слабом огне около часа. После этого добавьте пассированный репчатый лук, лавровый лист, томат-пюре, заранее промытый и отобранный рис, чернослив, закройте крышкой и продолжайте тушить до готовности.

Подайте в мелких столовых тарелках, посыпая мелко нарезанной зеленью.

По другому варианту мясо тушится с черносливом до готовности и при подаче к нему добавляют жареный картофель.

МЯСО АЗУ

Требуется: 1 кг говядины, 100 г маргарина, 200 г свежих помидоров или томат-пюре, 300 г воды или бульона, 50 г пшеничной муки, 200 г соленых огурцов, 200 г репчатого лука, 0,6 г черного перца, 3 зубчика чеснока, 60 мл виски, 30 г зелени, 20 г соли.

Способ приготовления. Мясо освободите от пленок, нарежьте поперек волокон ломтиками толщиной в 1 см и обжарьте до образования золотистой корочки. При жарке не выкладывайте мясо толстым слоем, так как в этом случае кусочки мяса не успевают обжариваться, что приводит к выделению сока. В результате мясо становится жестким, менее ароматным и несочным.

Переложите мясо в кастрюлю, посолите, добавьте виски, помидоры или томат-пасту, оставьте на 3 часа. По истечении времени добавьте бульон и тушите около 1 часа на медленном огне.

Разведите коричневую пассировочную массу соком, в котором тушилось мясо, добавьте соленые огурцы, нарезанные некрупными дольками, полученный соус добавьте в мясо. Положите пассированный репчатый лук, черный перец горошком, рубленый чеснок и доведите мясо до готовности.

МЯСО «ВКУСНОЕ»

Требуется (на 6 порций): 1 кг свежей молодой баранины, 200 г пшеничной муки, 2 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, веточка розмарина, 150 мл любого растительного масла, 25 г виски, 50 г маслин без косточек, 120 мл винного уксуса, соль, перец.

Способ приготовления. Вымойте мясо, очистите от пленки, обсушите и разделите на 12 равных кусков. Натрите солью, перцем, обваляйте в муке. Лук и чеснок измельчите. Вымойте розмарин, стряхните, оборвите листочки и мелко их порубите. В горячем оливковом масле пропассируйте лук, 1/2 чеснока и розмарина. Отдельно обжарьте мясо до золотисто-коричневого цвета. Влейте виски. Тушите баранину в открытой посуде около одного часа. За 5 минут до готовности добавьте оставшийся

чеснок, измельченный розмарин, маслины, винный уксус.

СОЧНАЯ БАРАНИНА

Требуется: 6 бараньих отбивных, 100 г свежих помидоров или томат-пюре, 2 ломтика хлеба для тостов, 40 г сыра, 180 мл оливкового или любого растительного масла, 25 мл виски, 300 мл концентрированного бульона из баранины, зубчик чеснока, соль, перец, пучок тимьяна.

Способ приготовления. Оборвите у тимьяна листочки. Свежие помидоры мелко порежьте. Хлеб раскрошите, перемешайте с помидорами, тертым сыром, 2 ст. л. растительного масла, 2/3 пучка тимьяна. Добавьте к полученной массе тертый чеснок. Разогрейте духовку до температуры 250 градусов. Мясо обжарьте в 2 ст. л. растительного масла, смажьте сырно-помидорной смесью. Запекайте 15 минут, выложите к мясу на 5 минут маленькие помидоры. Виски и бульон вылейте в выделившийся при жарении отбивных сок. Слегка уварите и добавьте оставшийся тимьян.

ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ

Требуется: 1 кг молодой телятины.

Для льезона: 1 яйцо, 50 мл молока, 100 г панировочных сухарей, 15 г соли, 0,3 г перца, 70 г жира или растительного масла, 30 г сливочного масла, 60 г каперсов, 1 лимон, 30 г мясного сока, 50 мл виски.

Способ приготовления. Мясо нарежьте поперек волокон одним куском. Отбейте его, придайте ножом овальную форму, сбрызните виски, посолите, посыпьте перцем, смочите льезоном, пропанируйте в белых сухарях и обжарьте с обеих сторон в жире до образования румяной корочки, а затем поставьте дожариваться в жарочный шкаф на 5 минут.

В качестве гарнира подойдет жареный картофель, который поливают распущенным сливочным маслом, добавляют каперсы, лимонную цедру и подливают мясной сок.

БИФШТЕКС «ОРИГИНАЛЬНЫЙ»

Требуется: 500 г говядины жирной, 1 яйцо, 30 мл воды, 600 г свежего судака, 30 г сливочного масла, 0,5 г черного перца, 30 г пшеничной муки, 120 г плавленого сыра, 80 г жира для жаренья, 70 г томата-пюре, 600 г гарнира (картофель фри, репчатый лук, зеленый горошек), 100 г виски, 10 г чеснока, 20 г соли.

Способ приготовления. Порежьте мясо на куски средней величины, облейте виски и отложите на пару часов. По истечении времени пропустите мясо через мясорубку, добавьте к фаршу сырое яйцо, соль, молотый перец, влейте воду, все хорошо размешайте, расфасуйте и придайте форму продолговатой лепешки.

Пропустите филе судака через мясорубку, смешайте со сливочным маслом, солью, перцем, мелко нарубленным чесноком и влейте немного воды. Все перемешайте, расфасуйте, придайте форму продолговатой лепешки.

После этого рыбную и мясную лепешки положите вместе, пропанируйте в муке и обжарьте с обеих сторон, начиная с рыбной стороны. В конце жаренья добавьте томат-пюре, разбавьте бульоном и доведите до готовности.

При подаче к столу в блюдо положите картофель фри, на него бифштекс, а сверху уложите 2 ломтика обжаренного плавленого сыра, сбоку положите репчатый лук фри и зеленый горошек в масле.

ЖАРКОЕ «ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЕ»

Требуется (на 3 порции): 1 кг мяса молодого барашка, 3 ст. л. пшеничной муки, 100 г лука, 2 зубчика чеснока, 1 кг разноцветных стручков сладкого перца, 3 помидора, 50 мл виски, 1 свежий огурец или молодой кабачок, 100 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления. Разделите кусок мяса на 6 частей, вымойте в холодной воде, высушите, натрите солью и перцем, полейте виски. Куски мяса обваляйте в муке со всех сторон. Очистите лук и чеснок. Лук разрежьте на 6–8 половинок, чеснок порубите или пропустите через мясорубку. Очистите перец от семян, вымойте и нарежьте небольшими кусками. У помидоров удалите плодоножку, а плоды разрежьте на 4 части. Почистите огурец или кабачок и порежьте на 4 части или мелкие кусочки. Духовку нагрейте до 180о. В большой плоской кастрюле разогрейте растительное масло, обжарьте мясо до появления хрустящей корочки, после чего переложите его в огнеупорную посуду или на противень. Вокруг мяса разложите кусочки перца, лука, помидоров и огурцов. Овощи посолите и поперчите. Форму поставьте в духовку и жарьте до готовности в течение 30 минут. Если воды будет мало, ее можно долить.

ФИЛЕ В СОУСЕ

Требуется: 1,3 кг говяжьей вырезки, 70 г жира, 200 г мякиша батона, 150 г вареного языка или окорока, 60 г красного соуса с мадерой или красным вином, 900 г картофеля фри, 100 г виски, 20 г соли, перец.

Способ приготовления. От средней части зачищенной вырезки отделите ножом по одному куску под прямым углом. Поместите мясо в виски на 5 минут, обсушите. Заверните каждый кусок мяса во влажную салфетку и слегка отбейте, придавая прямоугольную форму. Перед жареньем основным способом мясо посыпьте солью и перцем.

На поджаренный ломтик батона положите ломтик отварного окорока или языка, сверху кусок жареного мяса и полейте красным соусом и виски (несколько капель).

В качестве гарнира можно подать картофель фри.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

РЫБНОЕ ФИЛЕ В СОУСЕ

Требуется: 300 г рыбного филе, 2 яйца, 100 мл молока, 100 г муки, 40 мл растительного масла, 50 г жира, 100 мл виски, соль.

Для соуса: 200 г кетчупа, 2 ст. л. тертого хрена, 100 мл красного вина, грибной бульонный кубик.

Способ приготовления. Приготовьте тесто из яиц, молока, муки, растительного масла и соли. Тесто должно быть густым, как на оладьи. Нарежьте рыбное филе на порции, посолите, сбрызните виски, подождите 15 минут и, обмакнув в тесто, обжарьте в жире до готовности. Подайте к рыбе соус, приготовленный из хрена, смешанного с кетчупом и красным вином.

«ЗАГОРЕВШАЯСЯ» РЫБА

Требуется: 600 г филе нежирной рыбы, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 200 г сметаны или сливок, соль, перец, приправа для рыбы.

Способ приготовления. Рыбу нарежьте на куски, посолите, облейте виски и подожгите на 1 минуту, затушите огонь, сбрызгивая рыбу водой. Положите мясо в кастрюлю с разогретым маслом, обжарьте с двух сторон. Слейте масло и добавьте к рыбе сваренные вкрутую и мелко порезанные яйца, сметану (сливки), смешайте, посыпьте приправой, тушите до готовности. Подайте в холодном виде.

ЖАРЕНАЯ РЫБА С МАЙОНЕЗОМ

Требуется: 400 г филе судака, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 10 ст. л. зеленого горошка, 300 г майонеза, 100 мл виски, приправа для рыбы, перец, соль, петрушка, сельдерей.

Способ приготовления. Приготовленное филе судака мелко порежьте, посолите, хорошо смочите в виски и немного обжарьте в масле. Остудите филе, посыпьте перцем, приправой для рыбы. Тертую морковь спассируйте на масле, смешайте с рыбой, нарезанным сельдереем и петрушкой, полейте майонезом.

ЗАЛИВНАЯ РЫБА

Требуется: 400 г филе карпа или хека, 2 моркови, 2 лавровых листа, 200 г зеленого горошка, 150 г спагетти, 1 ст. л. лимонного сока или 1 средний лимон, 60 мл виски, 40 г растительного масла, 2 ст. л. майонеза, соль, перец.

Способ приготовления. Филе отварите в подсоленной воде, в которую положите перец, лавровый лист. Бульон процедите, рыбу охладите. Сбрызните рыбу виски и подожгите на 2 минуты, потушите, опустив рыбу в бульон. Отварите в рыбном бульоне

макароны и, не промывая их, положите в рыбу, смешайте и добавьте спассированную на масле морковь. Добавьте зеленый горошек и майонез, лимонный сок или цедру лимона.

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

БАНАНОВОЕ ВИСКИ

Требуется: 4 банана, 1 ст. л. какао, 1/2 стакана сахара, 4 ст. л. взбитых сливок, 15 мл виски.

Способ приготовления. Смешайте сахар и какао. Очистите бананы и пропитайте их в виски, обваляйте в массе из какао. Сверху посыпьте орехами или покройте взбитыми сливками.

ЖАРЕНЫЕ ДОЛЬКИ АНАНАСА

Требуется: 6 долек ананаса, 200 г пшеничной муки, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 3 г питьевой соды, 30 г молока, 30 г жира, 10 мл виски.

Способ приготовления. Хорошо обсушите дольки ананаса. Приготовьте из указанных продуктов жидкое тесто. Обмакивайте дольки ананаса в жидком тесте и обжарьте их в жире до появления золотистой корочки. Посыпьте сахарной пудрой и еще теплыми подайте дольки ананаса к кофе.

АНАНАСОВЫЙ ТОРТ

Требуется: 30 шт. песочного печенья, 3 ст. л. панировочных сухарей, 100 г консервированных ананасов, 6 г желатина, 10 мл виски.

Способ приготовления. Песочные печенья посыпьте сухарями, сверху уложите нарезанные и предварительно пропитанные виски дольки обсушенного ананаса. Из сока ананаса и желатина (на 6 г желатина 1/4 л сока) приготовьте желе и полейте им печенья.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Надеемся, информация, которую вы почерпнули из этой книги, не станет лишней и обязательно найдет применение на практике. Теперь вы не только сможете насладиться изысканным вкусом виски, но и поможете ощутить его своим гостям, правильно подобрав закуски к данному напитку.

Знание истории и целебных свойств виски будет поводом блеснуть эрудицией. А применение виски в составе различных настоек и других лекарственных средств, о которых рассказано в книге, поможет вам всегда находиться в добром здравии.